

RÉFÉRENTIEL

CERTIFICAT

D'APTITUDE

PROFESSIONNELLE

BOULANGER

**MINISTERE DE LA JEUNESSE,
DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA RECHERCHE**

DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

DESCO A6 n°

Arrêté du 31 juillet 2003 modifiant l'arrêté du
31 juillet 2002 portant création du certificat
d'aptitude professionnelle *boulangier*.

NORMEN E 030 1733 A

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

Vu le décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 31 juillet 2002 portant création du certificat d'aptitude professionnelle *boulangier* ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 21 novembre 2001,

ARRÊTE

Art. 1^{er}. – Les dispositions des annexes III "règlement d'examen", IV "définition des épreuves" et V "tableau de correspondance d'épreuves" à l'arrêté du 31 juillet 2002 susvisé sont remplacées respectivement par les dispositions des annexes I, II et III au présent arrêté.

Art. 2. – A l'article 4 de l'arrêté du 31 juillet 2002 susvisé, les termes : "six unités obligatoires" sont remplacés par les termes : "cinq unités obligatoires".

Art. 3. – Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la session d'examen de 2005 du certificat d'aptitude professionnelle *boulangier*.

Art. 4. – Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 31 juillet 2003.

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

Jean-Paul de GAUDEMAR

Journal officiel du 12 Août 2003.

Nota : Le présent arrêté et ses annexes I et III seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale et de la recherche hors série du 25 septembre 2003, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.
L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr>

ANNEXE I

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Boulangier			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres	
Epreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 – Préparation d'une production	UP1	4	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production	UP2	13 (1)	CCF		Ponctuelle pratique et orale	8 h (2)
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire - géographie	UG1	3	CCF		ponctuelle écrite et orale	2 h15
EG2 – Mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (3)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la vie sociale et professionnelle.

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

CHAMP D'ACTIVITÉ

1.1. DÉFINITION

Le titulaire du CAP boulanger doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

Le titulaire du CAP boulanger peut s'installer à son compte et devenir chef d'entreprise selon la réglementation en vigueur.

1.2. CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1. Emploi concerné

- Ouvrier boulanger

1.2.2. Types d'entreprises :

- boulangerie
- boulangerie – pâtisserie
- ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie.

1.2.3. Type d'emploi

Le titulaire du CAP boulanger occupe un emploi de production de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries).

1.2.4. Place dans l'organisation de l'entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP :

- participe à l'approvisionnement
- est associé à la commercialisation des fabrications :
 - communication des informations sur les produits
 - conditionnement
 - stockage, présentation
 - livraisons

1.3. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DU MÉTIER

Le champ professionnel de l'ouvrier boulanger est caractérisé par :

- ⇒ La connaissance des qualités des matières premières utilisées.
- ⇒ La connaissance des procédés et techniques :
 - de fabrication ↘
des produits de boulangerie
 - de présentation ↗
- ⇒ L'utilisation appropriée des matériels dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ⇒ Les connaissances spécifiques au métier de la boulangerie.
- ⇒ L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ⇒ Le titulaire du CAP boulanger peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours de fêtes.
- ⇒ L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES :

Les différentes fonctions de l'activité en boulangerie sont :

- ⇒ Approvisionnement
- ⇒ Production
- ⇒ Entretien et sécurité
- ⇒ Contrôle qualité

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : APPROVISIONNEMENT
TÂCHES : ⇒ Tâche 1 : Réception des marchandises. ⇒ Tâche 2 : Détection des anomalies quantitatives et qualitatives. ⇒ Tâche 3 : Stockage.
CONDITIONS D'EXERCICE : ↳ Moyens et ressources : <ul style="list-style-type: none">— Le bon de livraison.— Les consignes.— Les guides.— Les matériels de contrôle.— Les équipements et matériels de rangement et de stockage.— Les fiches de stock.
↳ Autonomie, responsabilité : <ul style="list-style-type: none">— Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.
↳ Résultats attendus : <ul style="list-style-type: none">— Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés.— Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés.— Transmission des informations au responsable du laboratoire.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **PRODUCTION**

FABRICATION DES PAINS DE TRADITION FRANÇAISE ET DES PAINS COURANTS

TÂCHES :

- ⇒ **Tâche 1** : Mise en place du poste de travail.
- ⇒ **Tâche 2** : Calcul des matières premières.
- ⇒ **Tâche 3** : Conduite des différentes méthodes de pétrissage.
- ⇒ **Tâche 4** : Pesage et façonnage.
- ⇒ **Tâche 5** : Suivi des différentes méthodes de fermentation.
- ⇒ **Tâche 6** : Enfournement et maîtrise de la cuisson et du ressuage.

CONDITIONS D'EXERCICE :



Moyens et ressources :

- Les matières premières.
- Les fiches techniques.
- Les matériels adaptés.
- Les consignes.



Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre défini par la hiérarchie.



Résultats attendus :

- Mise en place conforme à la fiche technique et approvisionnement.
- Respect de la fiche technique et des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat).
- Qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût), respect de la commande.
- Stockage, présentation des produits.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

	FONCTION : PRODUCTION FABRICATION DES AUTRES PRODUITS	
<p>TÂCHES :</p> <p>⇒ Tâche 1 : Fabrication de pain de campagne, de pain complet et de pain de seigle.</p> <p>⇒ Tâche 2 : Fabrication de croissants et de pains au chocolat en pâte levée – feuilletée.</p> <p>⇒ Tâche 3 : Fabrication de produits en pâte à pain au lait.</p>		
<p>CONDITIONS D'EXERCICE :</p> <p>↪ Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">— Les matières premières.— Les fiches techniques.— Les matériels adaptés.— Les consignes.		
<p>↪ Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">— Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.		
<p>↪ Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">— Produits attractifs conformes aux exigences des consommateurs.— Produits conformes aux usages professionnels.— Explications détaillées sur les caractéristiques techniques.— Appui technologique à la vente.		

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **ENTRETIEN ET SÉCURITÉ**

TÂCHES :

⇒ **Tâche 1** : Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels.

⇒ **Tâche 2** : Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

- Protocole et plan d'entretien.
- Matériels et produits adaptés.

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.

Résultats attendus :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Fiabilité permanente du matériel.
- Communication au responsable des anomalies constatées.
- Utilisation appropriée des matériels et des produits.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **CONTRÔLE QUALITÉ**

TÂCHES :

- ⇒ **Tâche 1** : Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication.
- ⇒ **Tâche 2** : Contrôle des poids et des quantités.
- ⇒ **Tâche 3** : Contrôle de l'aspect des produits finis.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↪ **Moyens et ressources :**

- Les fiches techniques.
- Les consignes.
- Les matériels adaptés.

↪ **Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.

↪ **Résultats attendus :**

- Produits conformes à la commande.
- Respect de la réglementation en vigueur.
- Maintien de la régularité du produit.

MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION		
FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
APPROVISIONNEMENT		
Réception des marchandises	C1 ORGANISER	C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison
Stockage		C1.2 Stocker
Détection des anomalies	C2 RÉALISER	C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail
	C3 CONTRÔLER	C3.1 Détecter les anomalies : - Les dates limites - Les températures
		C3.2 Contrôler visuellement : - Le conditionnement - L'état des produits
	C4 COMMUNIQUER	C4.1 Transmettre les anomalies : - Les dates limites - Les températures

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS
PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p align="center">ENTRETIEN ET SÉCURITÉ</p> <p>Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels</p> <p>Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p>	<p align="center">C1 ORGANISER</p> <p align="center">C2 RÉALISER</p> <p align="center">C3 CONTRÔLER</p> <p align="center">C4 COMMUNIQUER</p>	<p>C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité</p> <p>C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière.</p> <p>C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels</p> <p>C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p> <p>C3.6 Repérer les anomalies</p> <p>C4.3 Communiquer les anomalies repérées</p>
<p align="center">CONTRÔLE QUALITÉ</p> <p>Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication</p> <p>Contrôle des poids et des quantités</p> <p>Contrôle de l'aspect des produits finis</p>	<p align="center">C1 ORGANISER</p> <p align="center">C2 RÉALISER</p> <p align="center">C3 CONTRÔLER</p> <p align="center">C4 COMMUNIQUER</p>	<p>C1.6 Ranger les produits</p> <p>C2.5 Protéger, étiqueter les produits</p> <p>C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières: - farines, levures, matières grasses, - ovoproduits, produits laitiers</p> <p>C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués : - appellations, poids et nombres - hygiène : produit consommable - qualité, aspect et régularité</p> <p>C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production</p>

Mise en relation des fonctions du RAP avec les capacités et les savoir-faire		
FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p>Réception des marchandises</p> <p>Stockage</p> <p>Mise en place du poste de travail</p> <p>Calcul des matières premières</p>	C1 ORGANISER	<p>C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison</p> <p>C1.2 Stocker</p> <p>C1.3 Mettre en place le poste de travail</p> <p>C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité</p> <p>C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière</p> <p>C1.6 Ranger les produits</p>
<p>Fabrication de pain de tradition française et de pain courant, de pain de campagne, de pain complet et de pain de seigle</p> <p>Fabrication de croissants et de pains au chocolat en pâte levée - feuilletée</p> <p>Fabrication de produits en pâte à pain au lait.</p> <p>Conduite des différentes méthodes de pétrissage, pesage et façonnage. Enfournement : maîtrise de la cuisson et du ressuage.</p> <p>Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels.</p> <p>Stockage et rangement</p>	C2 RÉALISER	<p>C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail</p> <p>C2.2 Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets et des pains de seigle</p> <p>C2.3 Fabriquer les croissants et les produits en pâte de pain au lait</p> <p>C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels</p> <p>C2.5 Protéger, étiqueter les produits</p>

Mise en relation des fonctions du RAP avec les capacités et les savoir-faire		
FONCTIONS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p>Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p> <p>Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication</p> <p>Suivi des différentes méthodes de fermentation</p> <p>Contrôle des poids et des quantités</p> <p>Détection des anomalies quantitatives et qualitatives</p> <p>Contrôle de l'aspect des produits finis</p>	<p>C3 CONTRÔLER</p>	<p>C3.1 Détecter les anomalies</p> <p>C3.2 Contrôler visuellement : - le conditionnement - l'état des produits</p> <p>C3.3 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée.</p> <p>C3.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en fabrication différée.</p> <p>C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p> <p>C3.6 Repérer les anomalies</p> <p>C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières</p> <p>C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués</p>
<p>Conformité des matières premières, des produits en fabrication</p> <p>Conformité des poids et des quantités</p> <p>Conformité des produits finis</p> <p>Entretien et sécurité</p> <p>Stockage</p>	<p>C4 COMMUNIQUER</p>	<p>C4.1 Transmettre les anomalies</p> <p>C4.2 Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</p> <p>C4.3 Communiquer les anomalies repérées</p> <p>C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production</p>

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

I - COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE

SAVOIR-FAIRE

C1 ORGANISER

C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison

C1.2 Stocker

C1.3 Mettre en place le poste de travail :

C1.3.1 Identifier les matières premières

C1.3.2 Approvisionner

C1.3.3 Calculer les quantités

C1.3.4 Peser, mesurer

C1.3.5 Régler et disposer les matériels

C1.3.6 Planifier l'exécution d'une fabrication

C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité

C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière

C1.6 Ranger les produits

C2 RÉALISER

C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail

C2.2 Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets et des pains de seigle :

C2.2.1 Appliquer les dosages et les techniques en fonction des définitions des pains

C2.2.2 Effectuer les mélanges de farines

C2.2.3 Pétrir une pâte d'une consistance donnée (douce, bâtarde, ferme)

C2.2.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée

C2.2.5 Peser, façonner, disposer en vue de la cuisson

C2.2.6 Enfourner (pelle ou tapis)

C2.2.7 Assurer le ressuage

C2.2.8 Présenter les produits à la vente

C2.3 Fabriquer les croissants et les produits en pâte de pain au lait :

C2.3.1 Effectuer les dosages et appliquer les techniques en fonction des produits

C2.3.2 Pétrir une pâte d'une consistance donnée

C2.3.3 Beurrer et tourer la pâte levée – feuilletée

C2.3.4 Peser, détailler et façonner

C2.3.5 Disposer sur un support de cuisson

C2.3.6 Dorer et préparer en vue de la cuisson

C2.3.7 Surveiller les cuissons et défourner

C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels

C2.5 Protéger, étiqueter les produits

C3 CONTRÔLER

C3.1 Détecter les anomalies

C3.2 Contrôler visuellement

C3.3 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée

C3.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en fabrication différée

C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité

C3.6 Repérer les anomalies

C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières

C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués

C4 COMMUNIQUER

C4.1 Transmettre les anomalies

C4.2 Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente

C4.3 Communiquer les anomalies repérées

C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production

C1 ORGANISER		
SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C1.1 Réceptionner des marchandises d'une livraison C1.2 Stocker	<ul style="list-style-type: none"> - Un bon de commande - Un bon de livraison - Les consignes de rangement - Les équipements et matériels de rangement et de stockage - Les fiches de stock 	<ul style="list-style-type: none"> - L'adéquation entre la commande et les matières premières est vérifiée - Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés
C1.3 Mettre en place le poste de travail : C1.3.1 Identifier les matières premières C1.3.2 Approvisionner C1.3.3 Calculer les quantités C1.3.4 Peser, mesurer : - les quantités - les températures C1.3.5 Régler et disposer les matériels C1.3.6 Planifier l'exécution d'une fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Les matières premières - Des consignes sur le choix des matières premières - Une commande - Les fiches techniques - Le matériel adapté 	<ul style="list-style-type: none"> - Le poste de travail est approvisionné et mis en place conformément : <ul style="list-style-type: none"> - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène
C1.4 Prendre les premières mesures de mise en sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés
C1.5 Favoriser les techniques qui permettent de limiter les émissions de poussière	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés
C1.6 Ranger les produits	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Réglementations en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont conformes à la commercialisation

C2 RÉALISER

SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C2.1 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité du travail	<ul style="list-style-type: none"> - Les matériels de contrôle - Des consignes - Des textes réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> - La transmission des informations au responsable du laboratoire est rapide et pertinente
<p>C2.2 Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets et des pains de seigle</p> <p>C2.2.1 Appliquer les dosages et les techniques en fonction des définitions des pains</p> <p>C2.2.2 Effectuer les mélanges de farines</p> <p>C2.2.3 Pétrir une pâte d'une consistance donnée (douce, bâtarde, ferme)</p> <ul style="list-style-type: none"> - en pétrissage lent - en pétrissage amélioré - en pétrissage intensifié <p>C2.2.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée</p> <p>C2.2.5 Peser, façonner, disposer en vue de la cuisson</p> <p>C2.2.6 Enfourner (pelle ou tapis)</p> <ul style="list-style-type: none"> - scarifier - surveiller les cuissons - défourner (pelle ou tapis) <p>C2.2.7 Assurer le ressuage</p> <p>C2.2.8 Présenter les produits à la vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La fiche technique - Une commande - Les consignes horaires - Les matériels adaptés - Les matériels de contrôle <ul style="list-style-type: none"> - La fiche technique - Une commande - Les consignes horaires - Les matériels adaptés - Les matériels de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> - La fabrication est réalisée dans le respect : <ul style="list-style-type: none"> - de la définition des produits - des quantités - des horaires - La méthode demandée est respectée en l'adaptant par action sur le couple durée – température - La pâte est conforme à la fiche technique - Les pâtes sont identifiées <ul style="list-style-type: none"> - Les poids et les formes des pâtons sont conformes à la commande <ul style="list-style-type: none"> - La température du four et l'injection de buée sont assurées à l'enfournement - Les produits sont commercialisables (degré de cuisson, forme, couleur, régularité de la grigne)

C2 RÉALISER

SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
<p>C2.3 Fabriquer les croissants, les pains au chocolat et les produits en pâte de pain au lait :</p> <p>C2.3.1 Effectuer les dosages et appliquer les techniques en fonction des produits</p> <p>C2.3.2 Pétrir une pâte d'une consistance donnée</p> <p>C2.3.3 Beurrer et tourer la pâte levée - feuilletée</p> <p>C2.3.4 Peser, détailler et façonner</p> <p>C2.3.5 Disposer sur un support de cuisson</p> <p>C2.3.6 Dorer et préparer en vue de la cuisson</p> <p>C2.3.7 Surveiller les cuissons et défourner</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les matières premières et les matières grasses adaptées - Des consignes sur le choix des matières premières - Une commande - Les consignes horaires - Les fiches techniques - Les matériels adaptés - Les matériels de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> - La fabrication est réalisée dans le respect de la fiche technique, des quantités et des horaires - Le poste de travail est approvisionné et mis en place conformément : <ul style="list-style-type: none"> - à la commande - aux règles de sécurité - aux règles d'hygiène - Le respect des poids et des formes est assuré - La température du four est adaptée <p>Les produits sont conformes (degré de cuisson, régularité des poids, des formes et couleurs)</p>
<p>C2.4 Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocole de nettoyage - Plan d'entretien des locaux - Le matériel et produits de nettoyage et de désinfection - Les règles d'hygiène de la profession 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés
<p>C2.5 Protéger, étiqueter les produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Réglementations en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Le stockage est approprié - Les fabrications stockées sont identifiées

C3 CONTRÔLER		
SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C3.1 Détecter les anomalies : - les dates limites - les températures C3.2 Contrôler visuellement : - le conditionnement - l'état des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Les matériels de contrôle - Des consignes - Des textes réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés
C3.3 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pouce contrôlée C3.4 Conduire les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en fabrication différée	<ul style="list-style-type: none"> - La fiche technique - Une commande - Les consignes horaires 	<ul style="list-style-type: none"> - La fabrication est réalisée dans le respect de la fiche technique, des quantités et des horaires
C3.5 Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité C3.6 Repérer les anomalies	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes, protocole, plan, sont respectés - Les farines sont identifiées suivant leur type et leur appellation commerciale (blé, seigle)
C3.7 Contrôler la conformité des principales matières premières : - farines, levures, matières grasses, ovoproduits, produits laitiers C3.8 Contrôler la conformité des produits fabriqués : - appellations, poids et nombres - hygiène : produit consommable - qualité, aspect et régularité	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Recueil des usages - Matériels de contrôle - Consignes - Réglementations en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Les farines prêtes à l'emploi dites "mix" sont identifiées - La conformité de l'état des matières premières est assurée : <ul style="list-style-type: none"> - Température, stockage, dates limites - Le recueil des usages et de la réglementation en vigueur sont respectés - Les produits sont conformes à la commande - Les produits sont conformes à la commercialisation

C4 COMMUNIQUER		
SAVOIR FAIRE (Être capable de)	CONDITIONS DE RÉALISATION (On donne)	LIMITES D'EXIGENCES (On exige)
C4.1 Transmettre les anomalies : - les dates limites - les températures	Les matériels de contrôle - des consignes - des textes réglementaires	- La transmission des informations au responsable du laboratoire est rapide et pertinente
C4.2 Transmettre les caractéristiques techniques au personnel de vente	- Des consignes - Des textes réglementaires	- Les produits sont commercialisables - La transmission des informations au personnel de vente est exacte : composition et poids
C4.3 Communiquer les anomalies repérées	- Les consignes de sécurité	- Les anomalies constatées sont communiquées au responsable.
C4.4 Repérer les défauts tout au long du processus de production	- Matériels de contrôle - Consignes	- Les problèmes sont transmis à la hiérarchie

II - SAVOIRS ASSOCIÉS

SAVOIRS ASSOCIÉS

S1 LES MATIÈRES PREMIÈRES

- S 1.1 : les matières premières de base
- S 1.2 : les autres matières premières
- S 1.3 : les matières premières annexes

S2 LES PROCÉDES DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS

- S 2.1 : la fiche technique
- S 2.2 : le pétrissage
- S 2.3 : les manipulations et la fermentation
- S 2.4 : la cuisson.
- S 2.5 : les différentes sortes de pain
- S 2.6 : les défauts et qualités des pains
- S 2.7 : la viennoiserie

S3 LES ÉQUIPEMENTS

- S 3.1 : l'aménagement des locaux
- S 3.2 : le matériel

S4 LES SCIENCES APPLIQUÉES

- S 4.1 : les constituants des aliments
- S 4.2 : étude nutritionnelle des produits de boulangerie
- S 4.3 : nutrition
- S 4.4 : hygiène et prévention
- S 4.5 : alimentation en énergie
- S 4.6 : alimentation en eau froide
- S 4.7 : équipements spécifiques des locaux professionnels
- S 4.8 : aménagement et équipements généraux des locaux professionnels
- S 4.9 : principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel
- S 4.10 : entretien des locaux et du matériel

S5 LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

- S 5.1 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables
 - 5.1.1 Notion d'entreprise
 - 5.1.2 Les opérations commerciales
 - 5.1.3 Éléments comptables
 - 5.1.4 L'entreprise et son environnement

- S 5.2 Initiation économique
 - 5.2.1 Les entreprises et la production
 - 5.2.2 Les échanges économiques
 - 5.2.3 Les impôts - les prélèvements
 - 5.2.4 Les problèmes économiques**

- S 5.3 Initiation juridique et sociale
 - 5.3.1 Les institutions politiques
 - 5.3.2 Droit usuel
 - 5.3.3 Les droits et les biens
 - 5.3.4 L'activité contractuelle de l'entreprise

S1 MATIÈRES PREMIÈRES	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limitera à :
<p>1.1 LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE</p> <p>1.1.1 Le blé</p> <p style="padding-left: 40px;">Composition</p> <p style="padding-left: 40px;">Culture et stockage</p> <p style="padding-left: 40px;">Espèces et variétés</p> <p style="padding-left: 40px;">Notions de traçabilité</p> <p style="padding-left: 40px;">Le broyage</p> <p style="padding-left: 40px;">Le blutage</p> <p>1.1.2 La farine</p> <p style="padding-left: 40px;">Définition, rôle, propriétés</p> <p style="padding-left: 80px;">- la couleur, la granulométrie, - les qualités plastiques, - les qualités fermentatives.</p> <p style="padding-left: 40px;">Composition de la farine</p> <p style="padding-left: 80px;">- l'amidon, le gluten, - les matières minérales, l'humidité</p> <p style="padding-left: 40px;">Les différentes farines de blé</p> <p style="padding-left: 80px;">- les différentes qualités - les appellations courantes - les appellations légales : types...</p> <p style="padding-left: 40px;">Une autre farine</p> <p style="padding-left: 80px;">- la farine de seigle</p> <p style="padding-left: 40px;">Transport et stockage de la farine</p> <p style="padding-left: 80px;">- réglementation sur la circulation des farines - modes et conditions de stockage</p> <p style="padding-left: 40px;">Dosages et tests</p> <p style="padding-left: 80px;">- le taux de cendres - la teneur en eau - le gluten - l'alvéographe de Chopin - le pekar - l'indice de chute de Hagberg</p>	<p>Citer les composants du grain de blé avec leur pourcentage.</p> <p>Citer les espèces de blés semés en France et leur utilisation.</p> <p>Citer les différentes méthodes d'écrasement du blé et son blutage.</p> <p>Indiquer une définition du terme "Farine de tradition".</p> <p>Identifier les composants influençant les qualités plastiques des pâtes.</p> <p>Identifier les composants influençant les qualités fermentescibles des pâtes.</p> <p>Indiquer la composition de la farine et le pourcentage des composants.</p> <p>Identifier les appellations commerciales des farines courantes.</p> <p>Identifier les différents types de farine.</p> <p>Indiquer la définition de la farine de seigle et ses utilisations.</p> <p>Citer les mentions légales concernant la réception d'une farine.</p> <p>Préciser les objectifs d'une des analyses.</p>

S1 MATIÈRES PREMIÈRES	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limitera à :
<p>1.2 LES AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES</p> <p>1.2.1 Les produits correcteurs - leur rôle - les différentes catégories utilisées en panification - la réglementation générale</p> <p>1.2.2 L'eau - rôle dans la panification</p> <p>1.2.3 Le sel - rôle - propriétés</p> <p>1.2.4 La levure - rôle - différents types de levure - description de la levure - conservation</p>	<p>Citer et préciser le rôle des principaux produits correcteurs.</p> <p>Expliquer le rôle de l'eau en panification.</p> <p>Expliquer le rôle du sel en panification.</p> <p>Définir le rôle de la levure en panification. Citer les différents types de levure, leur conservation et leur utilisation appropriée.</p>
<p>1.3 MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES</p> <p>1.3.1 Le lait Différentes formes commerciales : - cru - pasteurisé - stérilisé - U.H.T - concentré - en poudre - protéines, lipides, glucides, sels minéraux, vitamines - taux de matières grasses et appellations commerciales</p> <p>1.3.2 L'œuf Composition, fraîcheur et conservation Les précautions d'usage Les ovoproduits Les différentes catégories- avantages et inconvénients - règles d'utilisation</p> <p>1.3.3 Les matières grasses - la crème - le beurre Les différents types selon l'usage, la quantité de matières grasses, la réglementation - la margarine - ingrédients complémentaires - les différentes margarines</p> <p>1.3.4 Sucre de consommation courante - rôle, origine : betterave ou canne à sucre - les différents types de sucres</p>	<p>Citer les règles d'utilisation des différentes formes commerciales.</p> <p>Préciser le rôle du lait dans une pâte.</p> <p>Citer les différentes parties de l'œuf . Préciser le rôle des œufs dans une pâte.</p> <p>Citer les règles d'utilisation commerciales des ovoproduits.</p> <p>Citer les différentes matières grasses utilisées en boulangerie et leur origine Préciser le rôle des matières grasses dans une pâte.</p> <p>Préciser le rôle du sucre dans une pâte.</p> <p>Citer et préciser le rôle des différentes variétés commerciales du sucre.</p>

S2 PROCÉDÉS DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limitera à :
<p>2.1 LA FICHE TECHNIQUE</p> <p>2.1.1 Les calculs professionnels</p> <p>2.1.2 Les recettes et procédés de fabrication</p> <p>2.1.3 L'organigramme de travail</p>	<p>À partir d'une commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - établir correctement et intégralement une fiche technique (cf. annexe) - lire et interpréter les instructions d'une fiche technique
<p>2.2 LE PÉTRISSAGE</p> <p>2.2.1 La formation de la pâte</p> <p>2.2.2 Les différentes étapes du pétrissage</p> <ul style="list-style-type: none"> - le frasage - l'autolyse - découpage, étirage, soufflage - le bassinage et le contre frasage <p>2.2.3 Les méthodes de pétrissages</p> <ul style="list-style-type: none"> - pétrissage à vitesse lente - pétrissage amélioré - pétrissage intensifié <p>2.2.4 La température de la pâte</p> <p>2.2.5 Les différentes pâtes obtenues</p>	<p>À partir d'une fiche technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer le choix du type de pétrissage - définir les différentes phases du pétrissage - expliquer l'incidence de la température d'une pâte et proposer des corrections - préciser l'incidence de la consistance et proposer des corrections - expliquer le rôle du bassinage - définir l'incidence d'un type de pétrissage sur le produit
<p>2.3 LES MANIPULATIONS ET LA FERMENTATION</p> <p>2.3.1 Les principes et le rôle de la fermentation</p> <p>2.3.2 Les différents moments de la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - le pointage, la détente - l'apprêt - le début de la cuisson - corrections à apporter en cours de fabrication <p>2.3.3 Les méthodes de fermentation</p> <p>2.3.3.1 Le direct</p> <p>2.3.3.2 Les pré-fermentations</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pâte fermentée - la fermentation sur poolish <p>2.3.3.3 Le levain</p> <ul style="list-style-type: none"> - définition - aspects scientifiques du levain - influences sur le pain - mode de fabrication - fabrication avec starter (culture de micro-organismes spécifique au levain) - les levains fermes et liquides - paramètres influençant l'élaboration du levain - défaut des levains et des pains <p>2.3.4 Les techniques de fermentation différée</p> <p>2.3.4.1 Le pointage retardé</p> <p>2.3.4.2 La pousse lente</p> <p>2.3.4.3 La pousse avec blocage</p> <p>2.3.4.4 Le pré poussé bloqué</p>	<p>À partir d'une fiche technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - expliquer le rôle de la fermentation - repérer les différentes périodes de fermentation - définir le type de fermentation à utiliser pour un produit choisi - expliquer l'incidence d'un mode de fermentation et son incidence sur le produit fini - expliquer la relation entre les différents facteurs influençant la fermentation : <ul style="list-style-type: none"> - température - durée - agent de fermentation - expliquer les différentes techniques de fermentation différée et leur incidence sur l'organisation de la production

S2 PROCÉDÉS DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limitera à :
<p>2.3.5 Le pointage</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôle - durée <p>2.3.6 La division et le façonnage</p> <ul style="list-style-type: none"> - modes opératoires - différents types de façonnage manuels et mécaniques <p>2.3.7 L'apprêt</p> <ul style="list-style-type: none"> - choix des supports - durée - précaution d'usage <p>2.3.8 Défauts des pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> - excès de force - manque de force - pâte trop ferme - pâte trop molle - pâte croûtée - pâte collante - pâte qui relâche - pâte jeune - pâte courte 	<ul style="list-style-type: none"> - expliquer la relation entre les différents facteurs influençant la fermentation : <ul style="list-style-type: none"> - température - durée - agent de fermentation - expliquer l'influence du mode de division et de façonnage sur la texture du pain - identifier un défaut de pâte - identifier les corrections éventuelles en cours de fabrication
<p>2.4 LA CUISSON</p> <p>2.4.1 préparation du four</p> <p>2.4.2 rôle de la buée</p> <p>2.4.3 la scarification</p> <p>2.4.4 l'enfournement</p> <p>2.4.5 déroulement de la cuisson</p> <p>2.4.6 types de cuisson en fonction des pains</p> <p>2.4.7 le ressuage</p> <p>2.4.8 le rassissement</p> <ul style="list-style-type: none"> - causes - déroulement - remèdes 	<p>À partir d'une fiche technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer la température de cuisson en fonction des produits - expliquer les rôles de la buée sur la pâte - préciser le rôle de la scarification - expliquer l'évolution de la pâte pendant la cuisson - expliquer l'évolution du pain après la cuisson
<p>2.5 LES DIFFÉRENTES SORTES DE PAINS</p> <p>2.5.1 Catégories</p> <p>2.5.1.1 le pain de tradition française (décret en vigueur)</p> <p>2.5.1.2 le pain courant français</p> <p>2.5.1.3 les autres pains</p> <ul style="list-style-type: none"> - pain de campagne - pain complet - pain de seigle 	<p>À partir d'une fiche technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer les différentes catégories de pains - expliquer les différences entre deux catégories - préciser les deux caractéristiques principales du pain de tradition française - citer la recette d'un des autres pains - citer les principales caractéristiques des autres pains

S2 PROCÉDÉS DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limitera à :
<p>2.6 LES DÉFAUTS ET QUALITÉS DES PAINS</p> <p>2.6.1 La contamination du pain</p> <p style="padding-left: 20px;">2.6.1.1 le pain filant 2.6.1.2 les moisissures</p> <p>2.6.2 Les défauts des pains</p> <ul style="list-style-type: none"> - nature - causes - remèdes 	<p>À partir d'une fiche technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer les contaminations possibles du pain - expliquer le pain filant <ul style="list-style-type: none"> - analyser un défaut du pain
<p>2.7 LA VIENNOISERIE</p> <p>2.7.1 Les techniques de fabrication</p> <p>2.7.2 La pâte levée feuilletée</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - pétrissage - fermentation - tourage - façonnage - dorage - cuisson <p>2.7.3 La pâte levée</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - pétrissage - fermentation - façonnage - dorage - cuisson <p>2.7.4 Utilisation du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> - négatif - positif 	<ul style="list-style-type: none"> - expliquer le choix d'une fermentation <ul style="list-style-type: none"> - citer les caractéristiques d'une viennoiserie <ul style="list-style-type: none"> - citer les influences du froid sur la levure - citer les influences du froid sur la pâte - citer les influences du froid sur le produit

FICHE TECHNIQUE CAP

Pain de tradition française

Pétrissage (*) sur (*) (Façonnage manuel)

Réaliser la commande suivante :

- (*) baguettes pesées à (*)
- (*) pesés à (*)
- (*) pesés à (*)

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse	
du fournil	*°C	Durée du pointage	
de la farine	*°C	Durée d'apprêt	
de l'eau	°C	Durée de cuisson	
de la cuisson	°C	Durées des cuissons	

*Autres Pains (*)*

Réaliser la commande suivante : (*) pesés à (*) de 4 formes au choix du candidat.

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé pour réaliser cette commande :

Ingrédients de base		Quantités à mettre en œuvre

Procédé de fabrication			
Températures		Durées	
de base	°C	1 ^{ère} vitesse	
du fournil	*°C	2 ^{ème} vitesse	
de la farine	*°C	Durée du pointage	
de l'eau	°C	Durée d'apprêt	
de cuisson	°C	Durée de cuisson	

S3 LES ÉQUIPEMENTS	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limitera à :
<p>3.1 AMÉNAGEMENT DES LOCAUX</p> <p>3.1.1 Implantation du laboratoire</p> <p>3.1.2 L'extraction des poussières, des gaz et des vapeurs La marche en avant</p> <p>3.1.3 Choix des matériaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les précautions à prendre pour limiter les émissions de poussière. - Justifier la réglementation en vigueur concernant le stockage et la manipulation des denrées. Déterminer les étapes successives de nettoyage d'un local. - Choisir un procédé, un matériel, un produit.
<p>3.2 LE MATÉRIEL</p> <p>3.2.1 Stockage et mélange Silos à farine Refroidisseur d'eau Adoucisseur d'eau Filtreur d'eau Balance Pétrins Batteurs</p> <p>3.2.2 Division, façonnage, fermentation Diviseuse hydraulique et volumétrique Peseuse Balancelle Repose-patons Façonneuse Laminoir Parisien Cellules de fermentation</p> <p>3.2.3 Les fours Les constituants d'un four Le four ventilé Le four à chariot Le four à soles</p> <p>3.2.4 Les autres matériels Matériels de nettoyage et désinfection Enceintes réfrigérées</p> <p>3.2.5 La sécurité du matériel Les modalités d'utilisation des matériels en fonction des règles de sécurité</p>	<p>Citer les principaux matériels qui équipent un fournil moderne :</p> <p>le silo, le pétrin, la fontaine d'eau froide, la balance, la diviseuse, la façonneuse, la balancelle, l'étuve, les cellules de fermentation, les enceintes réfrigérées.</p> <p>Énumérer les différents types de fours, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les fours à chauffage direct ; - les fours à chauffage indirect, parmi ceux-ci : les fours à tubes annulaires, fours à recyclage thermique, fours électriques, fours rotatifs, fours à chariot fixe ; les fours à sole mobile : ex.: four tunnel, four à balancelles, four à sole tournante. <p>Expliquer le fonctionnement de l'un de ces types de fours.</p> <p>Différencier le chauffage direct et indirect.</p> <p>Citer les organes de sécurité obligatoire sur le matériel.</p>

S4 LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>4.1 LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS</p> <p>4.1.1 Nature des constituants et rôles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - protides - glucides - lipides - éléments minéraux - vitamines - eau <p>4.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - solubilité, diffusion, suspension, émulsion - action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides - action de l'air sur les vitamines, les lipides - action du pH <p>4.2 ÉTUDE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS DE BOULANGERIE</p> <p>4.3 NUTRITION</p> <p>4.3.1 Le goût</p> <ul style="list-style-type: none"> - composantes du goût - rôle des organes sensoriels <p>4.3.2 L'équilibre alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - place souhaitable du pain dans l'alimentation rationnelle 	<ul style="list-style-type: none"> - à partir d'un étiquetage, identifier les différents constituants d'un produit alimentaire - indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, des protides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D <ul style="list-style-type: none"> - à partir d'un protocole de fabrication, indiquer : <ul style="list-style-type: none"> • la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température) • les incidences (organoleptiques, nutritionnelles...) sur le produit fabriqué - indiquer les vitamines les plus fragiles et préciser les facteurs accélérant leur destruction <ul style="list-style-type: none"> - à partir de documents, comparer les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de boulangerie <ul style="list-style-type: none"> - indiquer les mécanismes de perception des saveurs élémentaires (salé, sucré, amer, acide) et des odeurs - citer les facteurs modifiant la perception du goût (liés à l'individu, à l'alimentation, à l'environnement) - donner les critères identifiant les caractéristiques organoleptiques des pains (mie et croûte) <ul style="list-style-type: none"> - indiquer les quantités souhaitables de pain pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)

S4 LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>4.4 HYGIÈNE ET PRÉVENTION</p> <p>4.4.1 Microbiologie appliquée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversité du monde microbien <ul style="list-style-type: none"> - critères de classification - conditions de vie et de multiplication des micro-organismes - relations micro-organismes - hôtes • Pouvoir pathogène des micro-organismes • Caractéristiques de la flore alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - flore pathogène : typologie, origine - flore non pathogène • Hygiène et prévention en milieu professionnel : lutte contre la multiplication et la diffusion des micro-organismes ; recommandations et réglementation relatives à : <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène corporelle et vestimentaire - la surveillance de l'état de santé - l'hygiène de l'outillage, des matériels, et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles - les techniques de fabrication - le conditionnement des productions - la conservation et au transport <p>4.4.2 Transformations biochimiques dues aux micro-organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentations en boulangerie <ul style="list-style-type: none"> • Altérations <ul style="list-style-type: none"> - causes d'altérations - modes de conservation des aliments <p>4.4.3 Intoxications et toxicité alimentaires origine intrinsèque (champignons)</p> <ul style="list-style-type: none"> • origine extrinsèque : <ul style="list-style-type: none"> - micro-organismes et TIAC - substances chimiques : <ul style="list-style-type: none"> + produits résiduels : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments + additifs alimentaires : autorisations et limites d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> - citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes - indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu) - citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel - définir à partir de situations données, le pouvoir pathogène des micro-organismes - indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments - citer et justifier les règles de prophylaxie relatives au personnel, au matériel et aux locaux dans le respect de la réglementation en vigueur - justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée tout au long de la production jusqu'à la vente au consommateur - justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées - identifier l'agent de fermentation panaire et préciser son rôle - indiquer la différence entre une fermentation à la levure et une fermentation sur levain - énoncer les facteurs favorables aux fermentations - préciser le résultat attendu d'une fermentation - citer les principales causes d'altération des produits de boulangerie (moisissures...) et leurs conséquences sur la qualité des produits (organoleptiques, sanitaires...) - énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures de pâtes...) - citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques) - justifier les mesures à mettre en œuvre dans le secteur professionnel pour limiter les risques

S4 LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>4.5 ALIMENTATION EN ÉNERGIE</p> <p>4.5.1 Énergie électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principales grandeurs utilisées en électricité : <ul style="list-style-type: none"> - Tension - Intensité du courant - Puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation • Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> - Transformation en énergie thermique - Transformation en énergie mécanique • Économies d'énergie • Sécurité <ul style="list-style-type: none"> - dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels - réglementation et contrôle • Utilisation des appareils électriques en boulangerie <ul style="list-style-type: none"> - Principes de fonctionnement - Sécurité <p>4.5.2 Combustibles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel • Combustion et production de chaleur • Équipements de combustion : brûleurs • Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels <p>4.6 ALIMENTATION EN EAU FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine • Tarification et éléments du coût de l'eau • Adoucissement de l'eau • Filtration de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> - lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques - comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée - indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné - indiquer les grandeurs qui influent sur la production de chaleur par effet Joule - définir le rendement d'un appareil électrique - énoncer les différents moyens pour économiser l'énergie en milieu professionnel - indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre - justifier la réglementation donnée concernant la sécurité d'une installation électrique - citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir - donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur - énoncer les règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à leur usage (coupures et blessures graves) - indiquer les premiers soins à un blessé - citer les combustibles utilisés en milieu professionnel et donner leur origine - expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air - indiquer la nécessité de l'évacuation des gaz - à partir d'un schéma, donner le principe de fonctionnement d'un brûleur - justifier la réglementation donnée concernant la sécurité de l'installation - citer les risques du non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir - Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine - repérer sur une facture professionnelle les éléments pris en compte dans le coût de l'eau - citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel - indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur - Indiquer le but de la filtration de l'eau et son principe

S4 LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>4.7 ÉQUIPEMENTS SPÉCIFIQUES DES LOCAUX PROFESSIONNELS</p> <p>4.7.1 Chauffage culinaire et chauffage de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l'eau : <ul style="list-style-type: none"> - production et propagation de la chaleur par effet Joule, par combustion - équipements de chauffage <p>4.7.2 Production et utilisation du froid pour le maintien de la qualité sanitaire des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principes de production du froid • Principes de fonctionnement des appareils : <ul style="list-style-type: none"> - réfrigérateurs et chambres froides positives - congélateurs, surgélateurs, • cellules de refroidissement rapide <p>4.8 AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENTS GÉNÉRAUX DES LOCAUX PROFESSIONNELS</p> <p>4.8.1 Éclairage des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditions d'un bon éclairage • Sources lumineuses (incandescence, fluorescence) • Modes d'éclairage et appareils d'éclairage • Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage <p>4.8.2 L'évacuation des matières usées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eaux usées et déchets • Collecte, évacuation et traitement • Risques de prolifération d'insectes, de rongeurs... 	<ul style="list-style-type: none"> - indiquer le principe de production de chaleur par effet Joule, par combustion - indiquer, à partir d'exemples, le principe des modes de propagation de la chaleur - à partir d'un schéma, indiquer le principe de fonctionnement des équipements - indiquer le rôle des systèmes de sécurité - donner les consignes d'utilisation des appareils qui permettent des économies d'énergies <ul style="list-style-type: none"> - donner le principe de fonctionnement d'un appareil à compression - indiquer le rôle des systèmes de sécurité - citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie <ul style="list-style-type: none"> - lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse - justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire) - citer les règles de sécurité lors de l'entretien de source et d'appareil d'éclairage <ul style="list-style-type: none"> - indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir - indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel - citer les dangers liés à la présence des insectes, des rongeurs dans un local professionnel - citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes, les rongeurs...

S4 LES SCIENCES APPLIQUÉES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>4.9 PRINCIPAUX MATÉRIAUX UTILISÉS DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>4.9.1 Principales propriétés des matériaux ; utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> • matériaux utilisés dans l'activité professionnelle: métaux et alliages (acier inoxydable...); • matériaux de revêtements de surfaces : produits céramiques, marbres et pierres, verres • matériaux d'emballages : matières plastiques, cartons et papiers <p>4.9.2 Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</p> <p>4.10 ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL</p> <p>4.10.1 Produits de nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> • composition • modes d'action • réglementation <p>4.10.2 Nettoyage des matériels, des locaux professionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien - repérer dans une notice (d'appareil, d'installation) les informations concernant les matériaux - repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques...) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire - donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant - à partir de fiches techniques de produits : <ul style="list-style-type: none"> • identifier leurs propriétés • classer les produits en fonction de leur mode d'action • indiquer leur mode d'utilisation (dilution...) - mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits - choisir pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les matériels et indiquer les mesures de sécurité à respecter - pour un plan de nettoyage donné, indiquer le rôle de chaque étape

S5 CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>5.1 INITIATION À LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET ÉLÉMENTS COMPTABLES</p> <p>5.1.1 Notion d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôles - Diversité des entreprises, classement selon la taille - L'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonctions des services 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître une entreprise, identifier ses rôles - Établir des cartes d'identité d'entreprise - À partir d'exemples d'entreprises de boulangerie pâtisserie, identifier les fonctions et services
<p>5.1.2 Les opérations commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> - La base de l'activité commerciale : les besoins du "consommateur", le marché - Les flux et documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> - relatifs à l'achat et à la vente - relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement - relatifs aux mouvements de marchandises 	<ul style="list-style-type: none"> - Déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie - Identifier les documents usuels, leurs contenus et discerner leur rôle respectif - Repérer les éléments que comprennent les documents commerciaux - Rédiger des documents simples : bon de livraison à partir d'un bon de commande - Schématiser la circulation interne/externe de documents
<p>5.1.3 Éléments comptables</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le bilan : <ul style="list-style-type: none"> - Principaux postes du bilan - Compte de résultats - Les notions de charges, de produits de valeur ajoutée, de résultat - La T.V.A. - Éléments de comptabilité matière - Notions d'amortissement à partir d'exemple - Analyse et calcul de coûts appliqués à l'entreprise de boulangerie-pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérer les principaux postes à partir de documents - Classer les charges et les produits et tirer le résultat - Identifier charges ou produits à partir d'exemples - Identifier la valeur ajoutée, indiquer son utilisation et étudier le résultat - Tenir des fiches selon la méthode (PE. PS : Premier Entré- Premier Sorti) - Indiquer le principe de l'amortissement linéaire - Déceler les éléments constitutifs du coût de revient - Calculer une marge
<p>5.1.4 L'entreprise et son environnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Environnement économique, relations avec les principaux agents de la vie économique. - Environnement social et politique : <ul style="list-style-type: none"> - État, Région, Département - Syndicats et Organisations 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux agents : <ul style="list-style-type: none"> • économique • social et politique - Situer les entreprises dans le circuit économique simplifié - Citer les représentants - Citer les Syndicats et Organisations professionnelles

S5 CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>5.2 INITIATION ÉCONOMIQUE</p> <p>5.2.1 Les entreprises et la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classification des entreprises selon leur activité - La boulangerie-pâtisserie - Les facteurs de production : <ul style="list-style-type: none"> - facteur travail - énergie, matières premières - facteur capital, l'investissement (formes, financement) - Notions de productivité et de progrès technique 	<ul style="list-style-type: none"> - Situer les entreprises de boulangerie-pâtisserie dans la classification en secteurs - Identifier l'appellation boulangerie - Identifier les facteurs de production et les classer par ordre d'importance
<p>5.2.2 Les échanges économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les marchés, les échanges de l'entreprise avec l'extérieur - La formation d'un prix 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les marchés - Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix
<p>5.2.3 Les impôts, les prélèvements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notion d'impôts et de prélèvements <p>5.2.4 Les problèmes économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mutations des entreprises - L'évolution des prix - Notion sur l'inflation 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les principaux impôts et prélèvements d'une entreprise - Identifier les mutations dans les entreprises de l'alimentation - Montrer l'intérêt du suivi des prix - Citer les incidences de l'inflation

**S5 CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE
ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>5.3 INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE</p> <p>5.3.1 Les institutions politiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Président de la République - Gouvernement - Parlement - Les collectivités territoriales : <ul style="list-style-type: none"> - Commune - Département - Région <p>5.3.2 Droit usuel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les acteurs de la vie juridique : <ul style="list-style-type: none"> • Les personnes physiques • Personnalités capacités juridiques • Le commerçant : qualité - Les personnes morales : sociétés commerciales <p>5.3.3 Les droits et les biens</p> <ul style="list-style-type: none"> - Droit de propriété - Fonds de commerce <p>5.3.4 L'activité contractuelle de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les contrats usuels - Le règlement - La responsabilité délictuelle : <ul style="list-style-type: none"> • civile, pénale - La responsabilité de l'entreprise - Les assurances de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les modes de scrutins et la durée des mandats : <ul style="list-style-type: none"> - Président de la République, - parlements et commune - Discerner les rôles respectifs : <ul style="list-style-type: none"> - du Président de la République - du Gouvernement - du Parlement - Identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire - Identifier les principales compétences des collectivités locales et territoriales <p> </p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les attributs d'une personne juridique - Identifier la notion de commerçant, d'artisan - Identifier la forme juridique d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie <p> </p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les éléments d'une personne juridique - Identifier les éléments constitutifs du fond de commerce <p> </p> <ul style="list-style-type: none"> - Citer les formalités de création de l'entreprise - Identifier l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties - Déterminer les effets du défaut de provision en matières de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite - Suivre la procédure amiable de recouvrement de créances - Identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie - Associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance d'une entreprise de l'alimentation - Citer les principaux risques couverts par : <ul style="list-style-type: none"> - l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise (ex. : intoxication alimentaire)

Unités constitutives du domaine professionnel

Correspondance entre le référentiel de certification et les unités du domaine professionnel

Compétences générales du référentiel de certification	Unité 1 Préparation de la production	Unité 2 Production
------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

C.1. Organiser		
C.2. Réaliser		
C.3. Contrôler		
C.4. Communiquer		

SAVOIRS ASSOCIÉS

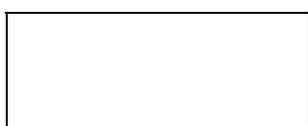
S.1. Les matières premières		
S.2. Les procédés de fabrication	(S 21)	
S.3. Les équipements		
S.4. Les sciences appliquées		
S.5. La connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social		



Correspondance totale.



Correspondance partielle : seules certaines compétences et connaissances associées préalablement identifiées sont validées par cette unité. D'autres sont nécessairement mises en œuvre mais ne sont pas principalement validées dans le cadre de cette unité.



Aucune correspondance : en fait, des compétences et connaissances associées sont nécessairement mises en œuvre mais elles ne sont pas principalement validées dans le cadre de cette unité.

ANNEXE II

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU
PROFESSIONNEL**

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs :

La formation en entreprise doit permettre au candidat d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

L'entreprise s'engage à établir les conditions pour accueillir et former l'élève, l'apprenti ou le stagiaire préparant le CAP.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

Elles se situent dans des boulangeries justifiant l'utilisation d'un laboratoire de fabrication de boulangerie.

2. Durée et modalités :

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire :

- La période de formation en milieu professionnel au sein d'une boulangerie est de 16 semaines, pouvant être fractionnées. Ces seize semaines sont évaluées dans les conditions fixées en annexe IV au présent arrêté.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en entreprise doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus (cf. 1.).

- La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, B.O. n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - B.O. n° 38 du 24 octobre 1996, modifiée par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en entreprise.

- Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

- L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage :

- a) La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.
- b) Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux des boulangers précise les modalités et le contenu des formations en entreprise. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus (cf. 1).

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue :

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Boulangier			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Préparation d'une production	UP1	4	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production	UP2	12	CCF		Ponctuelle pratique et orale	7 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 – Expression française	UG1	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques	UG2	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Vie sociale et professionnelle	UG3	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
EG4 – Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (1)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

Épreuve EP1 - PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION**coef. 4****UP1****● Finalités de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'évaluer les connaissances du candidat nécessaires pour organiser son travail à partir d'une commande.

● Contenu de l'épreuve :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à établir la fiche technique (visée au point S 2.1), ainsi que ses connaissances sur :

- S1 les matières premières
- S3 les équipements
- S4 en sciences appliquées
- S5 dans le domaine de la "connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social"

Elle est effectuée sur les points suivants :

- la fiche technique est en adéquation avec la commande
- les connaissances exprimées sur les matières premières et sur les équipements
- les connaissances relatives au référentiel de sciences appliquées, à l'exception de S 4.4 (hygiène et prévention)
- les documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables sont traités avec précision
- les connaissances relatives à l'environnement juridique et social de l'entreprise sont acquises

● Modes d'évaluation :**A) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée : 2 heures :**

Les compétences des candidats sont évaluées sur la base d'une épreuve ponctuelle écrite, notée sur 20 points.

À partir d'une commande de produits comprenant des pains (tradition française et/ou courants français), un pain de campagne ou complet ou de seigle, des croissants et des pains au lait, le candidat doit :

- établir la fiche technique de la commande (8 points) ;
- exprimer des connaissances sur les matières premières (5 points), à partir de quatre questions indépendantes les unes des autres :
 - deux sur les matières premières de base (S 1.1)
 - une sur les autres matières premières (S 1.2)
 - une sur les matières premières annexes (S 1.3)
- exprimer des connaissances sur les équipements, à partir d'une question (1 point) ;
- exprimer des connaissances sur les sciences appliquées, à partir de deux questions différentes dont l'une porte sur les aspects nutritionnels (4 points).

Cette épreuve vise également à évaluer les connaissances du candidat sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. Le candidat doit être capable de :

- traiter simplement des documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables (1 point) ;
- répondre à des questions simples relatives à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (1 point).

B) Évaluation par contrôle en cours de formation :

L'évaluation des compétences des candidats se déroule sous forme écrite au cours du premier semestre de l'année civile de l'examen. Elle est proposée par l'équipe pédagogique et organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Un dossier servant de support à l'évaluation est remis au candidat. À partir d'une commande de produits comprenant des pains (tradition française et/ou courants français), un pain de campagne ou complet ou de seigle, des croissants et des pains au lait, le candidat doit :

- présenter la fiche technique des commandes (8 points) ;
- exprimer des connaissances sur les matières premières (5 points) et sur les équipements (1 point) ;
- exprimer des connaissances sur les sciences appliquées dont la moitié porte sur les aspects nutritionnels (4 points) ;
- traiter simplement des documents commerciaux relatifs à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables (1 point) ;
- répondre à des questions simples relatives à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (1 point).

L'équipe pédagogique peut proposer une ou plusieurs phases permettant l'évaluation. Le candidat est informé à l'avance de la date choisie pour chacune des phases permettant l'évaluation.

L'évaluation donne lieu à une proposition de note établie conjointement par un ou plusieurs membres de l'équipe pédagogique et un ou plusieurs professionnels désignés par le conseiller de l'enseignement technologique.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

Épreuve EP2 - PRODUCTION**coef. 12****UP2**

- **Finalités de l'épreuve :**

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de boulangerie et de viennoiserie.

- **Contenu de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoir-faire définis dans le référentiel de certification :

- C1 organiser
- C2 réaliser
- C3 contrôler
- C4 communiquer

Ainsi que sur les savoirs associés définis en S2 (procédés de fabrication et produits finis) et S4 (sciences appliquées).

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

- réaliser des produits de boulangerie et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger son poste de travail en fin d'épreuve (120 points)
- répondre oralement à des questions relatives aux sciences appliquées du point S4.4 intitulé "hygiène et prévention" (20 points)
- rendre compte oralement de son travail et répondre à des questions portant sur les procédés de fabrication (20 points)
- à présenter les produits finis (80 points).

La répartition des points est la suivante :

UP2 Production	travail	produits finis	points
Pain de tradition	70	40	110
Pain de campagne	20	10	30
Croissants	20	20	40
Pains au lait	10	10	20
Sous-total	120	80	200

Procédés de fabrication	-	-	20
Sciences appliquées	-	-	20
TOTAL	-	-	240

- **Modes d'évaluation :**

A) Évaluation par épreuve ponctuelle - durée : 7 heures :

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

L'épreuve comporte cinq domaines pratiques :

- pain de tradition française ;
- pain de campagne ;
- croissant ;
- produit en pâte à pain au lait ;
- présentation des produits finis.

Et un domaine oral : un entretien de 20 minutes.

Le sujet a la forme d'une commande accompagnée de la fiche technique des produits à réaliser.

La fiche technique, dont le modèle est annexé dans le référentiel, est complétée par la commission des sujets. Elle peut être adaptée localement par le président du jury, pour tenir compte des contraintes techniques du jour de l'épreuve, ainsi que de l'équipement des locaux. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

Description de l'épreuve :

Les quantités de farine indiquées représentent la totalité des farines mises en œuvre.

1) Pain de tradition française : 8 kg de farine environ sur pré fermentation.

- baguettes, pains longs et 2 autres formes différentes
- 24 petits pains de 3 formes différentes.

2) Pain de campagne : 3 kg de farine environ

- 6 formes différentes de poids identique.

3) Croissants : 1 kg de farine

4) Produit en pâte à pain au lait : 1 kg de farine.

- pièces de 60 g : 2 formes dont 1 forme fantaisie
- le reste de la pâte en grosses pièces (couronnes, tresses, etc...).

5) La présentation des produits finis.

6) L'entretien :

Il est d'une durée de 20 minutes maximum. Il porte sur les procédés de fabrication et produits finis (S2) et les sciences appliquées (S4). En ce domaine, les questions portent d'une part sur le point S 4.4.1 et d'autre part sur les points S 4.4.2 et S 4.4.3.

⇒ Pour les connaissances des procédés de fabrication, l'entretien (10 minutes) est conduit par deux membres du jury de pratique professionnelle, à savoir un professionnel et un professeur de technologie boulangère.

⇒ Pour les sciences appliquées, l'entretien (10 minutes) est conduit par un professeur de biotechnologie et un professionnel.

B) Évaluation par contrôle en cours de formation :

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

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

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 240 points.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

1) 1^{ère} situation : Évaluation liée à la formation en milieu professionnel - 40 points

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

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

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

L'évaluation se déroule au sein de l'entreprise. Elle est conduite conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et le formateur de l'entreprise, en présence, le cas échéant, du candidat.

2) Deuxième situation : Évaluation en établissement de formation - 60 points

Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année civile précédent l'examen. Elle est organisée par le chef de l'établissement de formation dans le cadre habituel des cours.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

L'évaluation porte sur :

- la réalisation de croissants : 1 kg de farine minimum (30 points)
- la réalisation de produits en pâte de pain au lait : 1kg de farine minimum (20 points)
- les connaissances de sciences appliquées à la profession du point S 4.4.1, évaluées sous forme orale (10 points)

3) Troisième situation : Évaluation en établissement de formation - 140 points

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

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications et un enchaînement des tâches à accomplir. La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement.

L'évaluation porte sur :

- la réalisation de pain de tradition française : environ 8 kg de farine sur pré fermentation (80 points)
- la réalisation de pain de campagne : environ 3 kg de farine (30 points)
- les connaissances des méthodes de fabrication appliquées, évaluées sous forme orale (20 points)
- les connaissances des sciences appliquées à la profession des points S 4.4.2 et S 4.4.3, évaluées sous forme orale (10 points)

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

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est obligatoirement associé pour chaque évaluation en établissement de formation.

Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés (en parité).

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement des évaluations et à l'harmonisation des pratiques d'évaluation.

EG 1 EXPRESSION FRANÇAISE	coef. : 2	UG 1
Épreuve écrite - durée : 2 heures		

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expression du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

EG 2 MATHÉMATIQUES	coef. : 2	UG 2
---------------------------	------------------	-------------

Épreuve écrite - durée : 2 heures

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en œuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou l'économie.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1^{er} février 1999 (publiée au Bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999).

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des instruments de calcul est autorisé.

EG 3 VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE	Coef. : 1	UG 3
--------------------------------------------	------------------	-------------

Épreuve écrite - durée : 1 heure

(arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

EG 4 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

coef : 1

UG 4

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

ÉPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

Épreuve orale - durée : 20 minutes

L'épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images...) ;
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique).

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

Certificat d'aptitude professionnel Boulanger (arrêté du 1^{er} septembre 1988) dernière session 2003	Certificat d'aptitude professionnel Boulanger (défini par le présent arrêté) première session 2004
DOMAINE PROFESSIONNEL	UNITÉS PROFESSIONNELLES (1) UP1 Préparation d'une production + UP2 Production
<u>EP1</u> Pratique Professionnelle	<u>UP2</u> Production
<u>EP2 + EP3 + EP4</u> (Technologie professionnelle + Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements + Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social)	<u>UP1 (2)</u> Préparation d'une production
<u>EG1</u> Expression française	<u>UG1</u> Expression française
<u>EG2</u> Mathématiques	<u>UG2</u> Mathématiques
<u>EG3</u> Vie sociale et professionnelle	<u>UG3</u> Vie sociale et professionnelle
<u>EG4</u> Éducation physique et sportive	<u>UG4</u> Éducation physique et sportive

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes :

- (1) La note moyenne, égale ou supérieure à 10 sur 20, obtenue au domaine professionnel du CAP *boulanger* (régé par l'arrêté du 1^{er} septembre 1988) peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles correspondantes du CAP *boulanger* régi par le présent arrêté.
- (2) Les notes obtenues aux épreuves EP2 *Technologie professionnelle*, EP3 *Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements* et EP4 *Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social*, affectées de leur coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui est reportée sur l'unité UP1 *Préparation d'une production*. Pour le calcul de cette note moyenne, seules les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 sont prises en compte lorsqu'elles ont été obtenues à des sessions antérieures au 1^{er} septembre 2002.

À compter du 1^{er} septembre 2002, toute note obtenue, égale ou supérieure à 10 sur 20 (bénéfice) ou inférieure à 10 sur 20 (report), peut être prise en compte pour le calcul de cette note moyenne (décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle).