



C.A.P Boulanger

Service Académique de l'Apprentissage

N° Nomenclature : **NORMEN 1115135 A**

Date de l'arrêté de création : **21-2-2014**
J.O. du 8-3-2014

Date de Mise à jour du document de liaison : **Mars 2015**

Référent du diplôme - rédaction du document et mise à jour : **Ginette KIRCHMEYER**
IEN-ET

DOCUMENT DE LIAISON CFA – ENTREPRISE

Articulation et répartition de la formation
entre le CFA et l'Entreprise



Le Recteur de l'académie

Jacques-Pierre GOUGEON



Chambre de Métiers d'Alsace

Université Régionale des Métiers et de l'Apprentissage

Le Président

Bernard STALTER



Fédération régionale
de la boulangerie d'Alsace

Le Président

Materne HAUK

CFA	Dénomination du CFA :		
	Téléphone :		
	Adresse :		
	Adresse courriel :		
	Professeur(s) chargé(s) du suivi :	20 - 20	Mme/M.
20 - 20		Mme/M.	
Apprenti	Nom :		
	Prénom :		
	Adresse :		
	Courriel :		
	Téléphone :		
Entreprise	Dénomination :		
	Adresse :		
	Téléphone :		
	Courriel :		
	Chef d'entreprise :		
	Maître d'apprentissage (si différent) :		
Diplôme préparé en	<input type="checkbox"/> Examen Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF		

Informations diverses	
------------------------------	--

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outil incontournable de la formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, le document de liaison **liste, réparti et articule** les tâches et responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA de façon chronologique selon la notion d'apparition logique en entreprise.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir des tâches concrètes rencontrées lors de la formation au CAP Boulanger. Ces tâches sont les supports d'apprentissage des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP Boulanger.

Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, le « suivi pédagogique » avec les entreprises permettra d'identifier ces particularités. Les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au CFA ou à l'entreprise, de proposer les modifications en fonction des problèmes qui apparaissent lors de l'utilisation de cet outil.

Il pourra également servir d'outil de référence en amont de la signature d'un contrat d'apprentissage, permettant de déterminer si les activités de la boulangerie sont en adéquation avec le diplôme.

Ce document permettra un suivi individualisé et un positionnement de l'apprenti (et non évaluation) lors des multiples et divers contacts avec les responsables de la formation en entreprise. Selon la réglementation, ce diplôme peut être validé en épreuves ponctuelles ou en Contrôle en Cours de Formation. Il conviendra de se référer aux grilles nationales mises à disposition par le corps d'inspection.

Ce document de liaison s'appuie sur le référentiel du CAP Boulanger – Arrêté du 21 février 2014

MISE EN ŒUVRE

Le document de liaison est présenté aux futurs maîtres d'apprentissage dans le cadre de leur formation, aux maîtres d'apprentissage confirmés en réunion de secteur, individuellement en entreprise par l'inspecteur de l'apprentissage ou par un formateur de CFA dans le cadre de la liaison CFA - Entreprise. Véritable **cahier des charges de la formation par apprentissage**, il permet d'organiser la progression des enseignements professionnels.

Il permet plus particulièrement :

✓ **au maître d'apprentissage :**

- de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en lien avec la formation ;
- d'appréhender globalement le contenu de la formation professionnelle ;

✓ **à l'équipe pédagogique du CFA :**

- de préparer le suivi (liaison) pédagogique en entreprise ;
- d'organiser le parcours de formation de l'apprenti (progression) en intégrant son vécu en entreprise ;
- de créer des outils pédagogiques d'accompagnement ou d'individualisation dans le cadre du suivi de l'évolution de la formation de l'apprenti telles que des fiches navettes CFA/Entreprises, des grilles d'évaluation formatives, des fiches bilans...).

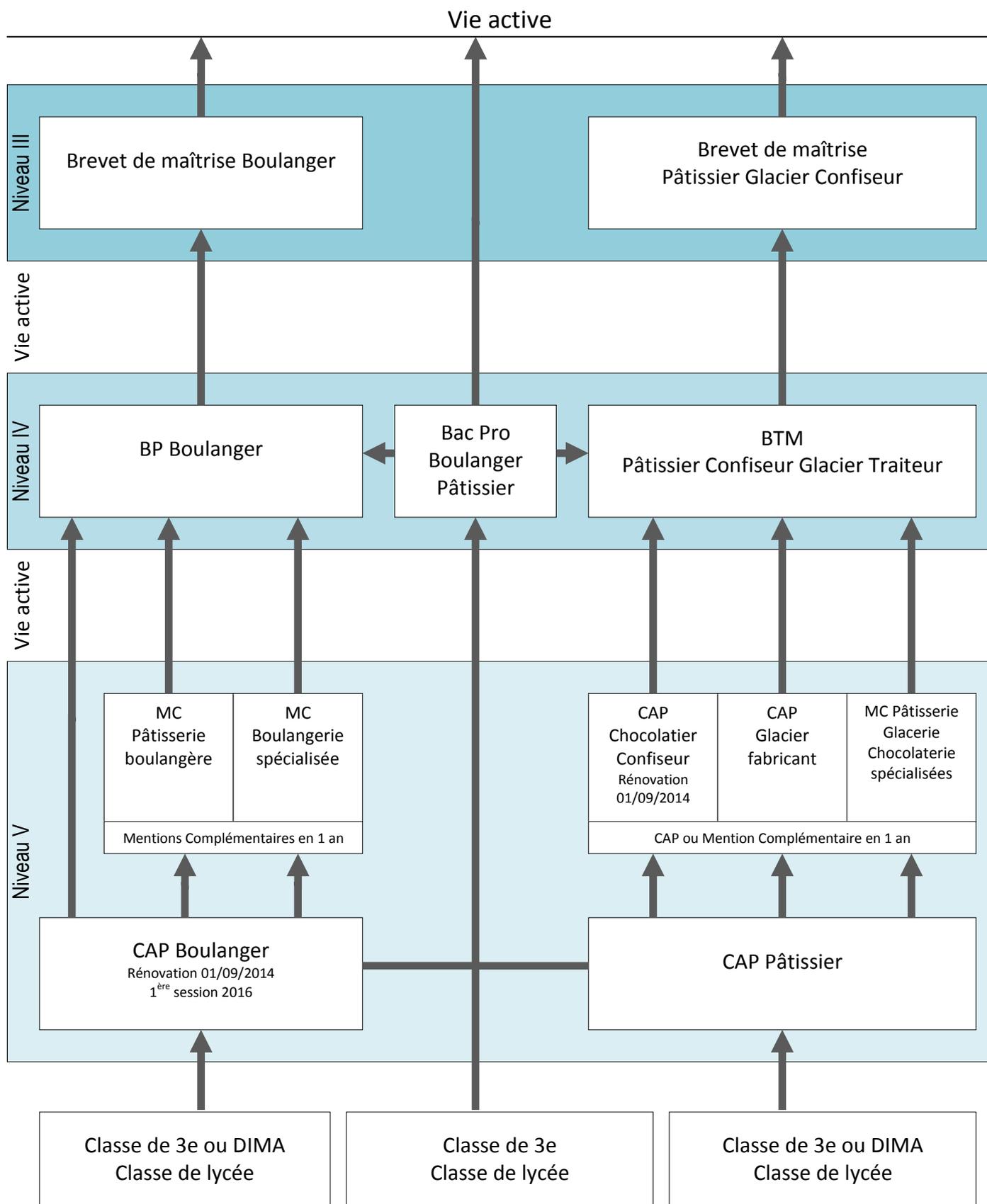
Les fiches navettes CFA/Entreprise constituent une aide pour l'apprenti et permettent à l'enseignant de suivre l'évolution de la formation et d'exploiter le vécu en entreprise, répondant ainsi à la pédagogie de l'alternance.

Les grilles d'évaluation formatives et/ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des compétences à acquérir. L'apprenti doit être informé des progrès réalisés.

✓ **à l'apprenti :**

- d'avoir un aperçu détaillé de sa formation professionnelle ;
- de participer activement à sa mise en œuvre ;
- de comprendre la complémentarité des deux pôles de formation (entreprise et CFA).
- de se positionner et d'évaluer ses progrès.

LES DIPLÔMES DU SECTEUR DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE



Tous ces diplômes peuvent être préparés par les différentes voies de formation.

L'apprenti boulanger et son contexte professionnel

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :

- pains courants ;
- pains de tradition française ;
- autres pains ;
- viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, peuvent être abordés :

- produits de base en restauration Boulangère ;
- produits à base de pâte feuilletée ;
- réalisation de la crème pâtissière.

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable, notamment concernant la gestion et le tri des déchets.

Contexte professionnel

Le titulaire du CAP Boulanger occupe un emploi d'ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable.

L'actualisation de ses connaissances et la poursuite de sa formation vers le Brevet professionnel lui permettront d'accéder à des postes à responsabilités, d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Les types d'entreprises où se situent ces emplois :

- entreprises artisanales (sédentaires ou non) ;
- grandes et moyennes surfaces (GMS) ;
- industries agroalimentaires ;
- entreprises de la filière « Blé – farine – pain ».

Par ailleurs, il convient d'intégrer dans la formation les évolutions suivantes :

- l'activité économique et les exigences de la profession ;
- les comportements des consommateurs des produits fabriqués (partie traiteur et sandwicherie) ;
- l'employabilité des jeunes titulaires de CAP.

Environnement technique de l'emploi

Le champ professionnel du titulaire du CAP Boulanger est caractérisé par :

- La connaissance du matériel, des procédures et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits.
- L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
- Le titulaire du CAP Boulanger majeur peut être amené à travailler en horaires de nuit, les week-ends et les jours fériés.
- Pour les titulaires du CAP Boulanger mineurs, il est conseillé de contacter l'inspecteur de l'apprentissage à la Chambre de Métiers pour connaître la réglementation relative au temps du travail.

Fonctions et activités professionnelles

Fonction 1	Approvisionnement <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réceptionner et stocker les marchandises ▪ Détecter et signaler les non-conformités
Fonction 2	Production <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place du poste de travail ▪ Préparer les matières premières pour la production ▪ Réaliser la production ▪ Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
Fonction 3	Qualité hygiène et sécurité <ul style="list-style-type: none"> ▪ Respecter le document unique ▪ Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire ▪ Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise ▪ Vérifier la conformité des produits finis
Fonction 4	Commercialisation et communication <ul style="list-style-type: none"> ▪ Présenter les produits ▪ Communiquer avec le personnel de vente ▪ Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

La formation au CFA et en entreprise doit intégrer :

- les nouveautés technologiques ;
- la culture professionnelle ;
- la connaissance des produits de base en restauration boulangère ;
- l'étude des différents matériels associée aux techniques professionnelles.

Évolution des pratiques professionnelles, techniques et scientifiques

Panification	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réintroduction du « pain courant français » ▪ Maintien du « pain de tradition » ▪ Introduction du « pain de mie » et du « pain viennois »
Viennoiseries	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place du poste de travail ▪ Préparer les matières premières pour la production ▪ Réaliser la production ▪ Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
Préparations salées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Introduction des sandwiches et tartines ▪ Évolution de la consommation (place importante dans le chiffre d'affaires) ▪ Approche simple (pas de créativité attendue)
Décors	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réalisation de présentations simples (épi, fleur, feuille) en pâte morte ▪ Ecriture au cornet ▪ Apprentissage mais non évaluation

Les contenus de formation

Les situations professionnelles sont propices aux apprentissages. Elles permettent de mettre en œuvre les compétences en mobilisant les savoirs associés. Cette démarche intègre une approche différente en termes de contenus de formation. Ceux-ci doivent être axés sur le cœur de métier et intégrer une dimension transversale. Une pédagogie de l'alternance associée à un travail d'équipe permettra d'atteindre les objectifs visés.

Le domaine professionnel

S1 La culture professionnelle

L'histoire de la Boulangerie et son évolution - La filière « blé, farine, pain » - L'environnement de travail
- Les appellations en Boulangerie

S2 Les matières premières

Les matières premières de base - Les matières complémentaires - Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées - Les ingrédients et produits d'addition

S3 Les techniques et le matériel professionnel associé

Les étapes de la panification - La fabrication des pains - La fermentation panaire - La fabrication de la viennoiserie

S4 Les sciences appliquées

Regroupent les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel. Pour chaque partie, l'approche est axée sur l'activité professionnelle. Une importance est donnée à l'intérêt nutritionnel des produits de boulangerie et à la valorisation de la qualité alimentaire.

L'entrée pour les contenus relatifs à l'hygiène est réalisée au regard des conditions de multiplication des micro-organismes. Une attention particulière est portée aux documents professionnels et documents réglementaires, au vu de l'évolution de la législation.

S5 La gestion appliquée

Il est important pour ces futurs professionnels de mieux communiquer avec le personnel de vente afin d'être un appui pour la vente des produits réalisés et de rechercher la satisfaction du client.

Langue vivante

L'apprentissage d'une langue vivante est prévu dans cette formation. Sa pratique encourage la mobilité internationale des apprenants.

Aptitudes requises

L'environnement professionnel, dans lequel le titulaire du CAP Boulanger exerce son activité, exige un comportement et une tenue adaptée ainsi qu'une bonne résistance physique.

De plus, il doit constamment respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Dans le cadre des activités de l'établissement, il peut être amené à travailler en horaires décalés.

Réglementation

Les apprentis du CAP « Boulanger » seront évalués selon les nouvelles modalités certificatives définies au journal officiel de la république française du 21 février 2014 et selon le règlement d'examen ci-dessous.

Certificat d'Aptitude professionnelle

BOULANGER

<p>Scolaires (établissements Publics et privés sous contrat)</p> <p>Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités)</p> <p>Formation professionnelle continue (établissements publics)</p>	<p>Scolaires (établissements privés hors contrat)</p> <p>Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités)</p> <p>Formation professionnelle continue (établissements privés)</p> <p>Enseignement A distance, candidats individuels</p>
---	--

Unités professionnelles						
Épreuves	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durées
EP1	Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1	4	CCF ⁽¹⁾	Ponctuel écrit	2 h
EP2	Production	UP2	13 ⁽²⁾	CCF	Ponctuel écrit et pratique	8 h ⁽³⁾

Unités d'enseignement général						
EG	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durées
EG1	Français et histoire – géographie éducation civique	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2	Mathématiques sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF	Ponctuel oral	20 min.
EG4	EPS	UG4	1	CCF	Ponctuel	
	Épreuve facultative : <i>Langue vivante</i> ^{(4) (5)}	UF1		Ponctuel oral	20 min.	Ponctuel oral 20 min.

(1) CCF : contrôle en cours de formation

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement (PSE)

(3) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la PSE

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

(5) La langue choisie doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve EG3

Le Calendrier des épreuves d'examen

 Le professeur de spécialité complète le mode d'évaluation.

 À réception des convocations, avant les épreuves d'examen, l'apprenti complète les dates et présente ce tableau au Maître d'Apprentissage pour signature.

Épreuves		Durée	 Mode	Dates*
EP1	Technologie professionnelle	45 min.	Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Sciences appliquées	45 min.		
	Gestion appliquée	30 min.		
EP2	Fiche technique et organigramme de travail	30 min.	Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Production	6 h 30		
	PSE	1 h		
EG1	Français et histoire – géographie – éducation civique		Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
EG2	Mathématiques sciences physiques et chimiques		Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
EG3	Langue vivante		Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
EG4	Éducation Physique et Sportive		Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Épreuve facultative : Langue vivante		Ponctuel oral	
* À préciser, selon les modalités du Centre de Formation				

Le maître d'apprentissage

Signature

Précisions sur l'évolution du référentiel du CAP Boulanger (2014)

Le nouveau référentiel intègre les évolutions suivantes :

- l'évolution des activités professionnelles en phase avec l'activité économique et les exigences de la profession ;
- l'évolution des comportements des consommateurs et des produits fabriqués (partie traiteur, sandwicherie...);
- la véritable employabilité des jeunes titulaires de ce CAP.

Evolutions liées au référentiel de certification

Les évolutions en pratique professionnelle

Panification :

- Réintroduction du « pain courant Français ».

Les techniques de fabrication doivent être maîtrisées par les titulaires du CAP Boulanger.

- Maintien du « pain de tradition » les techniques de réalisation doivent être maîtrisées.
- Deux nouveaux pains sont à réaliser : pain de mie et pain viennois.

Viennoiserie :

Une mise en valeur et un apprentissage plus important des préparations de viennoiseries sont demandés : trois réalisations sont à effectuer par les jeunes (croissant, pain au chocolat et pain aux raisins).

- Réintroduction du pain aux raisins et de la crème pâtissière.
- Pâte à brioche : sa réalisation sera étudiée durant la formation (établissement et employeur).

Préparations salées :

Il est important d'inclure des produits comme sandwiches ou tartines dans la formation (Chiffre d'Affaires et demande clientèle). Lors de la formation, seules les règles de : réalisation, composition, présentation et conservation seront étudiées sans aller vers de la créativité ou de la production intensive.

Décors :

La réalisation de présentations très simples en pâte morte (épi, fleurs, feuilles) ainsi que l'apprentissage de l'écriture au cornet sont prévus dans la formation.

Cette approche minimale participe à la valorisation du travail des jeunes. Elle permet aux jeunes de se perfectionner en établissement de formation ou en entreprise pour préparer un concours professionnel.

Cependant, les décors et écritures ne sont pas évalués à l'examen.

Les savoirs associés :

Technologie :

- Prise en compte des nouveautés technologiques.
- Développement de la culture professionnelle.
- Étude des produits de base en restauration boulangère. Les connaissances sur les préparations salées seront évaluées en S1 et non en pratique professionnelle.
- Dans la présentation, l'étude des différents matériels est associée aux techniques professionnelles (S3).

Sciences appliquées :

Les sciences appliquées (S4) regroupent les « Sciences appliquées à l'alimentation » (S4.1), les « Sciences appliquées à l'hygiène » (S4.2) et les « Sciences appliquées à l'environnement professionnel » (S4.3).

Pour chaque partie l'approche est axée sur l'activité professionnelle.

Une importance a été donnée à l'intérêt nutritionnel des produits de boulangerie et à la valorisation de la qualité alimentaire.

L'entrée pour les contenus relatifs à l'hygiène est réalisée au regard des conditions de multiplication des micro-organismes. Il est porté attention aux documents professionnels et documents réglementaires, au vue de l'évolution de la législation.

Les contenus « équipements » sont moins développés. La toxicologie intrinsèque et extrinsèque n'est plus abordée.

Les contenus de sciences appliquées sont évalués lors d'une seule situation d'évaluation, écrite. L'interrogation orale n'est plus mise en œuvre.

Gestion appliquée :

La fonction 4. COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION a été introduite dans le Référentiel des Activités Professionnelles. Elle n'existait pas dans le référentiel précédent.

Il est important pour ces futurs professionnels de mieux communiquer avec le personnel de vente afin d'être un appui technologique pour la vente des produits réalisés (composition, process, saveur du produit) et de rechercher la satisfaction du client.

Les savoirs associés en gestion appliquée sont définis dans 5 rubriques :

- Le contexte professionnel ;
- L'insertion dans l'entreprise ;
- Le salarié et l'entreprise ;
- L'organisation de l'activité ;
- L'entreprise, créatrice de richesse.

Langue vivante étrangère :

L'apprentissage d'une langue vivante étrangère est prévu dans le nouveau règlement d'examen.

La pratique de celle-ci doit permettre de développer et inciter la mobilité internationale des apprenants.

S'approprier la culture professionnelle et s'insérer dans mon environnement

L'apprenti devra être capable :

D'identifier l'environnement de travail en complétant les fiches navette		Responsabilité de la formation (*)		Semestres (*)			
		CFA	ENT	1	2	3	4
L'environnement de travail							
Identifier votre entreprise	Compléter la fiche d'identité d'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• Espace de travail	Observer l'installation des équipements Elaborer un plan simplifié et préciser le sens de circulation Repérer l'affichage des protocoles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• Espace de stockage	Préciser les contraintes liées aux matières premières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• Tenue professionnelle	Citer les éléments de la tenue et les équipements de protection individuelle (EPI)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• Règles d'hygiène et de sécurité	Expliquer la traçabilité des produits (documents) et la sécurité alimentaire (cahier des charges)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Identifier les matières premières de base et complémentaires	Identifier le conditionnement Préciser le mode de stockage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
S'approprier le vocabulaire professionnel	Termes professionnels associés aux matériels et à l'outillage, aux gestuels et aux techniques ainsi qu'à l'hygiène et à la sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

De reconnaître les matières premières de base en complétant les fiches navettes		Responsabilité de la formation		Semestres			
		CFA	ENT	1	2	3	4
Les produits de boulangerie							
Connaître l'origine de la farine	Le grain de blé Composition et qualité de la farine Différentes farines et leurs classifications Dosages et tests Farine de seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Connaître les autres matières premières	L'eau Le sel La levure Le sucre Le lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Connaître les matières complémentaires	Les œufs et les ovoproduits La crème Le beurre La margarine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Connaître les produits d'addition	Le gluten La levure La farine spéciale : de malt, de soja... ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Préciser le rôle en panification des produits	Pourquoi ? Comment ? Quel résultat ? idée fiche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

(x) : Cocher la case correspondante

Les activités de la filière		Responsabilité de la formation (*)		Semestres (*)			
Citer les différents secteurs d'activité de la Boulangerie Citer les acteurs de la filière « Blé, farine, pain » et leurs rôles respectifs Expliquer le rôle de chaque acteur de la filière Nommer les différents organismes professionnels et définir leur rôle		CFA	ENT	1	2	3	4
Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière « blé, farine, pain » et les produits commercialisés	Le rôle des organismes stockeurs La meunerie française aujourd'hui (groupements et marques) Le rôle des organisations professionnelles Les différentes formes d'entreprises : artisanales sédentaires ou non (marchés, tournées, livraisons), points chauds, chaînes franchisées, groupes, GMS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons		Responsabilité de la formation (*)		Semestres (*)			
Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales Citer les règles d'implantation d'un laboratoire (marche en avant), d'un poste de travail et d'un espace de vente		CFA	ENT	1	2	3	4
Organisation de la production	L'aménagement de l'espace et des postes de travail Les circuits d'organisation de la production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Citer des équipements de transport ; justifier le choix d'un équipement de transport en fonction d'une fabrication et/ou d'une livraison		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Organisation des livraisons	Les équipements de transport pour : livraisons, tournées, approvisionnement des points de vente, marchés. La législation liée aux transports des denrées périssables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Les éléments se rapportant à la culture professionnelle et à l'environnement devront faire l'objet de recherches d'informations et d'observations à consigner soit dans une fiche navette ou autre support remis par le professeur.

FORMATION EN ENTREPRISE

Fonction 1 - Approvisionnement						
Réceptionner et stocker les marchandises, détecter et signaler les non conformités...			Semestres (*)			
Tâches	Compétences à acquérir		1	2	3	4
Réceptionner et stocker les marchandises	C2.1 →	Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.1 →	Organiser le rangement des produits réceptionnés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Détecter et signaler les non conformités	C3.1 →	Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C4.1 →	Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :						

(x) : Cocher la case correspondante

FORMATION AU CFA

Fonction 1 : Approvisionnement	ENT	CFA			
		Techno	Labo	SA	Gestion
Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison					
• Bon de commande et bon de livraison...	<input type="checkbox"/>				
Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement					
• État, conformité, DLC, DLUO...	<input type="checkbox"/>				
Organiser le rangement des produits réceptionnés (stockage)					
• Méthode PEPS...	<input type="checkbox"/>				
Appliquer les règles d'hygiène du personnel					
• Protocole de lavage des mains (hygiène globale)..., tenue professionnelle (EPI)...	<input type="checkbox"/>				
Hygiène du milieu et du matériel					
• Plan de bio-nettoyage...	<input type="checkbox"/>				
Contrôle de la sécurité alimentaire					
• Traçabilité des produits...	<input type="checkbox"/>				
* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) dans la colonne correspondante.					

(x) : Cocher la case correspondante

FORMATION EN ENTREPRISE

Fonction 2 - Production						
Mise en place du poste de travail, préparer les matières premières, réaliser la production, stocker les produits fabriqués...			Semestres (*)			
En tâches principales	En compétences terminales		1	2	3	4
Mise en place du poste de travail	C1.2 →	Organiser son travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer les matières premières pour la production	C1.3 →	Effectuer les calculs nécessaires à la production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C2.2 →	Peser, mesurer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la production	C2.3 →	Préparer, fabriquer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication	C2.4 →	Conditionner les produits fabriqués	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :						

(x) : Cocher la case correspondante

FORMATION AU CFA

Fonction 2 : Production	ENT (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	Gestion
Le vocabulaire professionnel					
• Termes usuels : façonner, pétrir, pointer, cuire, peser, bouler...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les matières premières de base					
• Farines, sel, sucre, levure, lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les matières complémentaires					
• Matières grasses, œufs...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les garnitures salées					
• Produits frais, surgelés, sous vide ou en conserve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les ingrédients et les produits d'addition					
Les produits correcteurs : adjuvants, additifs ...					
Les calculs professionnels					
• Compléter une fiche technique					
Les méthodes de pétrissage					
• A vitesse lente, pétrissage amélioré, pétrissage intensifié et calcul de la température de l'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le pesage et le façonnage					
• Diviseuse, repose pâtons, façonneuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La qualité et les défauts des pâtes					
• Excès de force, pâte trop ferme, pâte trop douce...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La cuisson					
• La scarification, l'enfournement, la gestion de la durée					
Le conditionnement des produits fabriqués					
• Le ressuage du pain, stockage...					
Les différents types de pain					
• Les pains de tradition française, campagne, complet ...					

La fermentation panaire				
• Les étapes, les méthodes et les différentes techniques				
La fabrication de la pâte levée en viennoiserie				
• Les brioches, pains briochés, pains au lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La fabrication de la pâte levée feuilletée				
• Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins				
La fabrication des différents pains et viennoiseries				
• Pain de tradition, de campagne, pâte levée et pâte levée feuilletée				
Fin de la fonction 2 : production				
• Protocole de lavage des mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail				
• La non contamination des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiène du milieu et du matériel				
• Le plan de bio-nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels				
• Glucides, lipides, protides, valeurs énergétiques, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les sources d'énergie et les fluides en milieu professionnel				
• Eau froide, eau chaude, électricité, gaz, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La perception et l'analyse par les 5 sens				
• Le goût, la saveur, les odeurs, le toucher, l'écoute, la vue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les principales propriétés physico-chimiques des produits de la boulangerie				
• La réaction de MAILLARD ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) en cochant dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

Fonction 3 - Qualité hygiène et sécurité						
Respecter le Document Unique, respecter les guides des bonnes pratiques, appliquer la démarche environnementale, vérifier les conformités...			Semestres (*)			
En tâches principales	En compétences terminales		1	2	3	4
Respecter le Document Unique	C2.5 →	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire	C2.6 →	Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise	C2.7 →	Respecter les directives de la démarche environnementale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vérifier la conformité des produits finis	C3.2 →	Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :						

(x) : Cocher la case correspondante

FORMATION AU CFA

Fonction 3 - Qualité hygiène et sécurité	ENT (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	Gestion
Sécurité sur les machines					
• Les organes de sécurité,...	<input type="checkbox"/>				
DLC, DLUO et traçabilité					
• Vérifications, ...	<input type="checkbox"/>				
Réglementations et législation					
• Réglementation sur le Bio, ...	<input type="checkbox"/>				
Tenue professionnelle					
• Protection, sécurité et hygiène pendant le travail	<input type="checkbox"/>				
Hygiène du personnel					
• Protocole de lavage des mains, ...	<input type="checkbox"/>				
Hygiène du milieu et du matériel					
• Plan de bio-nettoyage, ...	<input type="checkbox"/>				
Microbiologie					
• Connaissances des bactéries pathogènes, ...	<input type="checkbox"/>				
Plan de maîtrise sanitaire					
• Marche en avant, ...	<input type="checkbox"/>				
Les sources d'énergie et les fluides en milieu professionnel					
• Les organes de sécurité, ...	<input type="checkbox"/>				
Conditions de stockage et de conservation					
• Températures de stockage, ...	<input type="checkbox"/>				
Qualité des produits finis en boulangerie					
• Caractéristiques des différentes appellations en boulangerie	<input type="checkbox"/>				
Organisation de la production et du travail					
• Les règles d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/>				
* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) en cochant dans la colonne correspondante.					

(x) : Cocher la case correspondante

FORMATION EN ENTREPRISE

Fonction 4 - Commercialisation et communication						
Présenter les produits, communiquer avec le personnel de vente, communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe...			Semestres (*)			
En tâches principales	En compétences terminales		1	2	3	4
Présenter les produits	C2.8 →	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Communiquer avec le personnel de vente	C4.2 →	Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe	C4.3 →	Utiliser un langage approprié à la situation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C4.4 →	Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :						

(x) : Cocher la case correspondante

FORMATION AU CFA

Fonction 4 : Commercialisation et communication	ENT (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	Gestion
Dénominations commerciales du pain					
• Le pain de tradition française, campagne, complet,...	<input type="checkbox"/>				
Qualités et défauts des pains					
• Le pain plat, cloqué, cintré, ferré, ...	<input type="checkbox"/>				
Perception et analyse par les 5 sens					
• Le goût, la saveur, les odeurs, ...	<input type="checkbox"/>				
Décomposition d'un prix de vente					
• Les coûts, le prix de vente, la TVA	<input type="checkbox"/>				
Présentation table d'exposition					
• Mise en valeur des produits destinés à la vente	<input type="checkbox"/>				
Hygiène du personnel					
• Protocole de lavage des mains, ...	<input type="checkbox"/>				
Communication avec l'équipe et le personnel de vente					
• Bonne circulation des informations entre la production et la vente	<input type="checkbox"/>				
* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) en cochant dans la colonne correspondante.					

(x) : Cocher la case correspondante

PARTICIPANTS A L'ELABORATION DU DOCUMENT DE LIAISON

Mme KIRCHMEYER Ginette	Inspectrice de l'Education Nationale - Enseignement technique - Economie Gestion
Mme ROBAGLIA Magali	Inspectrice de l'Education Nationale - Enseignement technique – Sciences Biologiques Sciences Sociales Appliquées
Mme SPINGOS Denise	Service Formation régional - Référente Education Nationale Chambre de Métiers d'Alsace Schiltigheim

PROFESSIONNELS

M. BECHLER Jean-Pierre	Boulangerie BECHLER – Conseiller de l'Enseignement Technique COLMAR
M. HANSS Jean-Marie	Conseiller de l'Enseignement Technique - KOLBSHEIM

CFA - ENSEIGNANTS

Mme AUGER Delphine	CFA du lycée ROOSEVELT MULHOUSE
M. BECHTEL Franck	Responsable pédagogique CFA d'ESCHAU
M. DUTHEY Pascal	CFA d'ESCHAU
M. GRESSEL Kévin	CFA du lycée Jules VERNE SAVERNE
M. HAMMER Claude	CFA du lycée André SIEGFRIED HAGUENAU
M. HERRMANN Michel	CFA Centre Alsace M. RUDLOFF COLMAR
M. JAEGER Grégory	CFA d'ESCHAU
M. MOUSSA Lhaouari	CFA du lycée Jules VERNE SAVERNE
M. PFLIEGER Paul	Chef de travaux du CFA du lycée ROOSEVELT MULHOUSE
M. WINTZ Dominique	CFA du lycée André SIEGFRIED HAGUENAU

MAJ le 18/11/2015