



RÉGION ACADÉMIQUE
OCCITANIE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Toulouse, le 29 janvier 2019

La rectrice de l'académie de Toulouse

à

Mesdames et Messieurs les recteurs d'académie

Monsieur le directeur du SIEC

Mesdames et Messieurs les responsables des
directions des examens et concours

Rectorat
Direction des Examens et
Concours
DEC6

**Objet : Organisation des épreuves professionnelles du CAP Boulanger -
session 2019**

Références : Arrêté de création du 21 février 2014 – JO du 8 mars 2014
NOR : MENE1404645A
MEN DGESCO A2-3

Affaire suivie par
Fabienne BRUNET
Téléphone
05 36 25 71 19
Courriel
fabienne.brunet@ac-toulouse.fr

Adresse physique
Rectorat de Toulouse
75 rue Saint Roch
31400 TOULOUSE

Adresse postale
Rectorat de Toulouse
CS 87703
31077 TOULOUSE CEDEX 4

En application de la mise en œuvre du pilotage des examens de niveau V, la responsabilité de l'organisation du CAP Boulanger a été confiée au rectorat de l'académie de Toulouse.

Dans chaque académie, l'Inspecteur de l'Éducation Nationale en charge du suivi de la filière des métiers de l'alimentation veille à l'organisation et au bon déroulement de la certification du CAP Boulanger dans toutes ses modalités (contrôle en cours de formation et épreuves ponctuelles).

1 - Centres d'examen

Les centres d'examen des épreuves pratiques pourront être choisis dans les lycées professionnels publics, les établissements privés sous contrat et les centres de formation d'apprentis préparant au CAP Boulanger.

Les élèves des lycées professionnels privés sous contrat et les candidats des centres de formation d'apprentis composeront soit dans un établissement public centre d'examen, soit dans leur établissement d'origine, lorsque vous aurez désigné celui-ci comme centre d'examen.

2 - Modalités d'évaluation CCF

Pour les candidats de la voie scolaire dans les établissements publics ou privés sous contrat, les apprentis dans les CFA et sections d'apprentissage habilités et les stagiaires de la formation professionnelle continue dans les établissements publics, les épreuves se déroulent en CCF (contrôle en cours de formation).

Les situations d'évaluations CCF, écrite et pratique, répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve (finalités, contenu, déroulement, critères d'évaluation).

Les épreuves se décomposent ainsi :

- EP1 : une situation d'évaluation écrite de 2h (80 points),
- EP2A : une situation d'évaluation en entreprise et une situation d'évaluation en établissement pour la pratique (240 points),
- EP2B (PSE) : à partir de deux situations d'évaluation (écrite et pratique SST) (20 points).

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale de la spécialité veille au respect des conditions d'évaluation au regard des exigences du référentiel de certification. Pour les autres candidats, ces épreuves se déroulent sous la forme ponctuelle.

3 - Épreuve ponctuelle écrite EP1 – Épreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée (Coefficient 4 – Durée 2h)

Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires. Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties :

- pour la technologie professionnelle, le questionnaire porte obligatoirement sur chacune des parties des savoirs associés S0, S1, S2 et S3 (30 points – durée indicative 45 minutes),
- pour les sciences appliquées (S4), les questions porteront sur chacune des parties S4.1, S4.2 et S4.3 (30 points – durée indicative 45 minutes),
- pour la gestion appliquée (S5), les questions porteront sur au moins 3 des 5 domaines (20 points – durée indicative 30 minutes).

Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses, plan de laboratoire...) et/ou de tout autre support professionnel (articles de presse, documents commerciaux...). Le contexte professionnel du sujet élaboré comporte une ou plusieurs annexes, afin que les candidats puissent s'y référer pour justifier leurs réponses.

4 - Épreuve ponctuelle pratique et PSE EP2 - Production **(Coefficient 13 dont 1 pour la PSE – durée 8h maximum dont 1h pour la PSE)**

L'épreuve se décompose comme suit (sauf pour les tiers-temps, voir paragraphe 5) :

- EP2A épreuve pratique (coefficient 12 – durée 7h maximum),
- EP2B épreuve écrite PSE (coefficient 1 – durée 1h).

4.1 - Production (coefficient 12 – durée 7h)

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable, à partir d'une commande, de calculer et d'organiser son travail afin de réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie demandés.

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

- **phase écrite d'une durée de 30 min** : à partir d'une commande (cahier de recette personnel autorisé), le candidat devra compléter la fiche technique (Pain courant ou Pain de Tradition Française) et l'organigramme de travail correspondant à l'ensemble de la commande (20 points).
 - o Le cahier de recettes personnel est autorisé (élaboré par le candidat tout au long de sa formation sous la forme qu'il souhaite). Il ne doit pas comprendre d'organigramme.
 - o Chaque centre d'examen de pratique pourra, pour des raisons d'organisation de l'épreuve, proposer au candidat une plage horaire pour les pétrissages et les cuissons.
 - o Les candidats qui ont terminé avant les 30 minutes doivent attendre la fin du temps imparti avant de débiter la phase pratique.
- **phase pratique d'une durée de 6h30 maximum** : à partir d'une commande, le candidat devra réaliser et présenter les productions en respectant les normes d'hygiène et de sécurité (220 points) :
 - o Phase de calcul et d'organisation du travail (20 points)
 - o Travail durant l'épreuve, production (90 points)
 - o Hygiène et sécurité durant le travail (20 points)
 - o Aspect des produits finis (90 points)
 - o Dégustation des produits finis (20 points)
 - Les pétrissages doivent être réalisés mécaniquement. Les façonnages sont réalisés manuellement. Pour la pâte levée feuilletée, le beurrage et le tourage se feront au rouleau. L'abaisse finale sera faite au laminoir.
 - Pour ne pas pénaliser les candidats durant le suivi de leur fermentation et panification, l'épreuve de pratique se déroulera durant 6h30 en continu sans pause organisée au niveau national sans compter la phase écrite.



4.2 - Confidentialité des sujets de l'épreuve EP2

À l'issue de l'épreuve ponctuelle EP2 réalisée par les candidats, il est demandé aux commissions d'évaluation de **collecter auprès de chaque candidat tous les documents sur lesquels il a travaillé** : sujet, brouillons éventuels à remettre au chef de centre.



3/4

L'ensemble des sujets de l'épreuve EP2 est issu d'une banque nationale. Certains d'entre eux pourront donc réapparaître lors de sessions ultérieures. Il est donc impératif que les candidats, les examinateurs et les professeurs ressources restituent l'ensemble des documents (sujet, brouillon...) au chef de centre garant du respect de la confidentialité de ces sujets, à la fin de chaque journée d'épreuve. Ce dernier procédera systématiquement à la destruction de ces documents ; les documents 1 et 2 (supports de l'écrit) seront conservés dans le centre d'examen comme pièces d'examen.

Le chef de centre d'examen devra s'assurer, lors de la distribution du sujet qu'il ouvrira en présence des candidats et des membres du jury, que les candidats ont bien eu connaissance de l'interdiction d'utiliser un smartphone ou tout appareil électronique non autorisé par les services des examens, pour prendre des photographies des fabrications ou du sujet proposé pendant l'épreuve, ainsi que les membres du jury et professeurs ressources.

4.3 - Prévention Santé Environnement (Coefficient 1 – Durée 1h)

L'épreuve est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points. Elle s'appuie sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

5 - Candidats tiers-temps

Les candidats bénéficiant d'un tiers-temps pourront réaliser l'écrit en 40 minutes maximum au lieu de 30, et leur pratique en 8h40 au lieu de 6h30 (s'ils le souhaitent). Un organigramme adapté à la durée de l'épreuve pour les candidats tiers-temps est annexé à la circulaire, charge pour le centre d'examen d'utiliser cet exemplaire dans l'éventualité d'un candidat concerné (annexe 1).

6 - Évaluation épreuve EP2

- CCF : cf. grilles d'évaluation CCF envoyées par les IEN de la filière aux établissements concernés ;
- Ponctuel : (grille mise à jour pour notation finale sur 240 pts et non sur 20)
 - o Le jury d'examen complètera la fiche d'attribution des postes par candidat avant de commencer l'évaluation (voir annexe 2) puis la saisira sur le fichier Excel pour automatisation des en-têtes des grilles d'évaluation candidats.
 - o Une feuille de notation collective est annexée à la circulaire (annexe 3). Il conviendra de la compléter au fur et à mesure de l'épreuve par les membres du jury-évaluateur et pour tous les candidats (une grille par membre de jury, maximum 3 membres du jury), en notant chaque ligne ou item sur 10 points (en points entiers). Chaque jury n'oubliera pas de signer la feuille de notation collective à la fin de l'épreuve.
 - o Un fichier Excel (voir fichier joint) sera envoyé à tous les centres d'examen par le service des examens de chaque rectorat. Utiliser un fichier Excel par journée d'épreuve (mis à jour novembre 2018). Chaque jury saisira :
 - les renseignements sur l'attribution des postes (académie, centre d'examen, date d'épreuve, numéro, nom, prénom de chaque candidat), ceci automatisera le remplissage des en-têtes de chaque grille candidat ;
 - la notation pour chaque candidat, par item (un onglet par candidat - voir copie d'écran en page suivante). Les calculs s'effectueront automatiquement de façon à faire ressortir la note finale sur **240 points**. Il suffira ensuite d'imprimer la fiche de synthèse par candidat et de la faire signer par les examinateurs concernés, après vérification du numéro du candidat, des nom et prénom.



Phase de calculs et d'organisation du travail / 20						
		Jury 1	Jury 2	Jury 3	Coef.	Note
Préparation de la production (20 points)	Calcul des quantités nécessaires				0,6	
	Cohérence du temps / méthode de pétrissage				0,2	
	Pertinence de l'organisation du travail				1	
	Qualité du document				0,2	
Phase de calculs et d'organisation du travail Note / 20 →						0,00

4/4

Travail durant l'épreuve, production / 90							
		Jury 1	Jury 2	Jury 3	Coef.	Note	
Pain de Tradition ou Pain Courant et Autre Pain (40 points)	Pétrissage	Pain de Tradition / Pain Courant				0,8	
		Autre pain				0,4	
	Techniques- gestuelles - régularité - dextérité					1	
	Façonnage	Pain Tradition / Courant				0,8	
		Autre pain				0,4	
			Commentaires	Attribution postes	Récap des Notes	Candidat poste (1)	Candidat poste (2)

- Ces documents et fichiers (pièces d'examen) seront conservés dans le centre d'examen, à disposition du jury de délibération.

7 - Préparation matérielle de l'épreuve de pratique

Les documents concernant la préparation matérielle (matière d'œuvre, matériel et outillage nécessaire, consignes au centre) seront adressés aux centres d'examen, un mois au plus tard avant le début des épreuves.

Je vous remercie de bien vouloir me faire connaître toutes difficultés que les présentes dispositions pourraient engendrer.

Pour la rectrice et par délégation,
Pour le secrétaire général empêché,
La directrice des examens et concours

Christine PELATAN

Pièces jointes

- Annexe 1 : organigramme de travail pour candidat tiers-temps
- Annexe 2 : fiche d'attribution des postes par candidats
- Annexe 3 : feuille de notation collective pour l'épreuve ponctuelle pratique EP2
- Fichier Excel d'évaluation mis à jour (évaluation sur 240 points)

CPI

Anne-Marie GIACOMETTI, IEN Économie-Gestion filière métiers de l'alimentation

Candidat n° :

ORGANISATION DU TRAVAIL POUR L'ENSEMBLE DE LA COMMANDE

Feuille qui remplacera le document initial du sujet seulement pour les candidats bénéficiant d'un tiers-temps

	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pain courant ou de tradition selon sujet																			
Autre pain																			
Viennoiserie (PLF)																			
Pâte levée																			

Légende :

- 1 carreau = 15 minutes
- Indiquer les lettres suivantes sur votre planning pour les différentes étapes :

Autolyse → **A** Pétrissage → **P** Pesage des pâtons → **Ps** Façonnage → **F**

Tour double → **Td** Tour simple → **Ts** Détaillage → **D** Cuisson → **C**

CAP Boulanger		Durée initiale : 7 h	Session 2019
Épreuve EP2 - Production	SUJET TIERS-TEMPS	Coefficient : 12	Page 5 / 5
Durée tiers-temps		Phase écrite : 40 minutes Phase pratique : 8h40	

EP2 – PRODUCTION
FICHE D'ATTRIBUTION DES POSTES PAR CANDIDAT

Académie	Centre d'examen	Date épreuve

Merci de reporter en face du numéro des postes attribués aux candidats, le numéro d'inscription figurant sur leur convocation.

Poste du Candidat	N° inscription	Nom	Prénom
Poste 1			
Poste 2			
Poste 3			
Poste 4			
Poste 5			
Poste 6			
Poste 7			
Poste 8			
Poste 9			
Poste 10			
Poste 11			
Poste 12			
Poste 13			
Poste 14			
Poste 15			

Membres du jury

Noms, prénoms	Fonctions	Emargements

IMPORTANT : A conserver par le centre d'examen avec les feuilles de notation collectives et les grilles d'évaluation individuelles.

Académie de :	CAP BOULANGER - Épreuve EP2 ponctuelle - Production	
	Session 2019	Date :
Centre :	240 points	

ANNEXE 3

Feuille de notation collective

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

N° du poste des candidats →		Notes sur 10 (points entiers) par ligne						
		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Préparation de la production	Calcul des quantités nécessaires							
	Cohérence du temps / méthode de pétrissage							
	Pertinence de l'organisation du travail							
	Qualité du document							

Travail durant l'épreuve, production : 90 / 240

N° du poste des candidats →		Notes sur 10 (points entiers) par ligne							
		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Pain de tradition ou Pain courant et autre pain	Pétrissage (consistance, lissage, durée, température ...)	Pain tradition / courant							
		Autre pain							
	Techniques gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits)								
	Façonnage (régularité, déchirure, étranglement)	Pain tradition / courant							
		Autre pain							
	Suivi et contrôle des fermentations								
Mise au four (gestion du tapis, lamage, buée, ...)									
Pâte levée feuilletée	Beurrage et tourage								
	Détaillage								
	Façonnage								
	Disposition sur plaque et dorure								
	Suivi et contrôle des fermentations								
Pâte levée	Pétrissage (incorporation du beurre)								
	Pesage / Détaillage								
	Façonnage	Petites pièces							
		Grosses pièces (tresses)							
	Suivi et contrôle des fermentations								
Dorure, coupes et finitions									
Comportement professionnel	Utilisation rationnelle des matériels, des fluides et des matières premières								
	Organisation et tenue du poste de travail								

Hygiène et sécurité durant le travail : 20 / 240

N° du poste des candidats →		Notes sur 10 (points entiers) par ligne						
		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Hygiène et sécurité alimentaire Hygiène, santé et sécurité des salariés	Respect de l'hygiène et de la sécurité vestimentaire (Tenue de travail propre et complète)							
	Respect de l'hygiène des mains							
	Maintien en propreté et respect des matériels							
	Manipulation des produits d'entretien Manipulation des matières premières à risque							

NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :	Émargement

Académie de :	CAP BOULANGER - Épreuve EP2 ponctuelle - Production	
	Session 2019	Date :
Centre :	240 points	

Aspect des produits finis : 90 / 240

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

		<i>N° du poste des candidats →</i>								
		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Conformité à la commande	Respect des quantités → Pains									
	Respect des quantités → Viennoiseries									
Présentation de la commande	Présentation harmonieuse des produits									
Qualité de la production des pains	Pain	Régularité (longueur et forme)								
		Aspect extérieur (grigne, cuisson)								
		Texture de mie et alvéolage								
	Autre Pain	Aspect extérieur, régularité								
		Texture de mie								
Qualité de la production des viennoiseries	Pâte Levée	Petites pièces Aspect extérieur, Régularité Aspect intérieur								
		Grosses pièces (tresses) Aspect extérieur								
	Pâte Levée Feuilletée	Croissants	Aspect extérieur, Régularité							
			Qualité du feuilletage							
		Pain au chocolat	Aspect extérieur, Régularité							
			Qualité du feuilletage							
	Pains aux raisins	Aspect extérieur								
		Régularité								

Dégustation des produits finis : 20 / 240

Notes sur 10 (points entiers) par ligne

		<i>N° du poste des candidats →</i>							
		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Qualités organoleptiques et gustatives des pains	Pain (tradition ou courant)								
	Autre pain								
Qualités organoleptiques et gustatives des viennoiseries	Croissants								
	Produit en pâte levée au choix du jury								

NOM et Prénom du Membre de jury (travail) :	Émargement
---	------------

Le jury circule et évalue les candidats à partir de cette feuille de notation collective. Les notes sont portées sur 10 points pour chaque ligne. Ensuite, chaque jury reportera les notes proposées pour chaque item sur le fichier Excel fourni en choisissant la feuille correspondant au n° de poste du candidat. Les calculs sont automatisés afin de permettre d'obtenir la note du candidat. La fiche de synthèse du candidat avec la note, sera imprimée, vérifiée et signée par les membres du jury-évaluateur. Ne pas oublier de signer les feuilles de notation collective.