

# Brevet Professionnel

# BOULANGER

**Arrêté du 15 février 2012**

**portant création de la spécialité boulanger du brevet professionnel**



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

**Métiers de l'Alimentation**



# SOMMAIRE

(cliquer sur les titres de chapitres)

- **Arrêté de création du 15 février 2012**
- **Annexe I - Référentiel des activités professionnelles**
- **Référentiel de Certification**
- **Unités constitutives du diplôme**
- **Annexe II – Liste des diplômes permettant de s’inscrire au  
Brevet Professionnel Boulanger**
- **Annexe III - Règlement d’examen**
- **Annexe IV – Définition des épreuves**
- **Annexe V – Tableau de correspondance entre épreuves et unités**

# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'éducation nationale,  
de la jeunesse et de la vie associative

## Arrêté du 15 février 2012

portant création de la spécialité boulanger du brevet professionnel

NOR MEN E 1204511 A

### **Le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative,**

Vu le code de l'éducation et notamment ses articles D.337-95 à D.337-124 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

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

Vu l'avis de la Commission professionnelle consultative « alimentation » en date du 12 janvier 2012,

### **Arrête :**

#### **Article 1er**

Il est créé la spécialité boulanger du brevet professionnel dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

#### **Article 2**

Les unités constitutives du référentiel de certification de la spécialité boulanger du brevet professionnel sont définies en **annexe I** au présent arrêté.

#### **Article 3**

Les candidats à la spécialité boulanger du brevet professionnel se présentant à l'ensemble des unités du diplôme ou à la dernière unité ouvrant droit à la délivrance du diplôme doivent remplir les conditions de formation et de pratique professionnelle précisées aux articles 4 et 5 ci-après.

#### **Article 4**

Les candidats préparant la spécialité boulanger du brevet professionnel par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles D.337-103 et D.337-107 du code de l'éducation.

Les candidats préparant la spécialité boulanger du brevet professionnel par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le code du travail.

#### **Article 5**

Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle:

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel,

- soit, s'ils possèdent un diplôme ou titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en **annexe II** au présent arrêté, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel. Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant à la spécialité boulanger du brevet professionnel effectuée après l'obtention du diplôme ou titre figurant sur la liste précitée.

#### **Article 6**

Le règlement d'examen de la spécialité boulanger du brevet professionnel est fixé en **annexe III** au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en **annexe IV** au présent arrêté

#### **Article 7**

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions de l'article D. 337-106, et des articles D.337-14 et D.337-15 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise en outre les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

#### **Article 8**

La spécialité boulanger du brevet professionnel est délivrée aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions des articles D.337-105 à D.337-118 du code de l'éducation.

#### **Article 9**

Les correspondances entre, d'une part, les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel boulanger et, d'autre part, les épreuves de l'examen défini par le présent arrêté sont précisées en **annexe V** au présent arrêté.

La durée de validité des notes que le candidat demande à conserver obtenues aux épreuves de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié précité est reportée, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément aux articles D.337-107 et D.337-115 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

## **Article 10**

La première session de la spécialité boulanger du brevet professionnel organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2014.

La dernière session du brevet professionnel boulanger organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel boulanger aura lieu en 2013. A l'issue de cette session, l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié précité est abrogé.

## **Article 11**

Le directeur général 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 le 15 février 2012.

Pour le ministre et par délégation :  
Le directeur général de l'enseignement scolaire,

J.-M. BLANQUER

Journal officiel du 3 mars 2012.

Nota. - le présent arrêté et ses annexes III, IV et V seront consultables en ligne au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative en date du 29 mars 2012 sur le site <http://www.education.gouv.fr> .

L'intégralité du diplôme sera disponible au Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

Elle sera également diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc>

**Annexe I :**

**Référentiel des activités professionnelles**

## Brevet Professionnel Boulanger

### Définition :

Le titulaire du **Brevet Professionnel Boulanger** est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

### Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) :

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

### Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Boulangeries (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agro alimentaires
- Centres de formation
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »
- Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification

### Environnement technique de l'emploi (Le champ professionnel du titulaire du BP Boulanger est caractérisé par) :

- La parfaite connaissance du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant l'optimisation de la production
- La prise en compte des contraintes économiques et réglementaires et des exigences en termes de sécurité alimentaire, de qualité et de productivité de l'entreprise.
- La capacité à animer, manager l'équipe de production et participer à la commercialisation des produits
- La prise en compte des préoccupations des acteurs de l'entreprise (clients, salariés, fournisseurs, ...) dans le cadre d'une démarche de développement durable
- L'adaptation à l'évolution des comportements de consommation impulsés notamment par les professionnels de la santé et par les consommateurs

**Gestion des matières premières, des produits intermédiaires et consommables**

**Tâches :**

***A l'interne :***

- Réceptionner les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables
- Contrôler et stocker les matières premières livrées, les produits intermédiaires et les consommables
- Calculer la production en fonction des commandes journalières
- Approvisionner les postes de travail

***A l'externe :***

- Participer à la politique d'approvisionnement dans le cadre d'une démarche éco-responsable
- Gérer les mouvements de stocks
- Élaborer les commandes fournisseurs

**Conditions d'exercice**

**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage
- Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières
- Bon de commande, stock minimum
- État des ventes, cadencier, historique
- État de commande journalier
- Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, cahier des charges des produits de boulangerie
- Fiches techniques de fabrication
- Mercuriale, catalogues fournisseurs, sites et salons professionnels

**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie

**Résultats attendus**

- Adéquation des achats en fonction des besoins (nature, quantité, qualité, commande)
- Tendre vers des achats au meilleur rapport qualité/prix et éco-responsable (achat de produits locaux)
- Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage
- Conformité de l'approvisionnement des postes de travail en fonction des commandes journalières



### Organisation et réalisation de la production

#### Tâches :

Dans une démarche d'optimisation de la production, du rendement, de l'utilisation des matériels et des matières premières et de respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail :

- Choisir les différentes méthodes de fabrication applicable dans l'entreprise et répondant aux attentes des consommateurs
- Implanter de manière rationnelle le matériel de production
- Organiser son travail et celui de l'équipe de production
- Réaliser la production
- Vérifier l'application des process de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène conformément à la sécurité alimentaire
- Concevoir des produits innovants

### Conditions d'exercice

#### Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation)
- Logistique
- Locaux, matériels, équipements et matières d'œuvre
- Cahier des charges des produits transformés, diagrammes de production, fiches techniques, commandes
- Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)

#### Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

### Résultats attendus

- Conformité des produits finis aux exigences de la commande (caractère commercialisable : qualité, quantité, temps,..)
- Optimisation des moyens : matériel, source d'énergie
- Optimisation de la production
- Respect de la réglementation
- Conformité de l'application des procédures
- Pertinence de la conduite du ou des commis

**Cette fonction, transversale aux 4 autres fonctions, est caractérisée par 2 démarches :**

- **La démarche qualité** composée de protocoles, consignes et formulaires d'enregistrement, afin de respecter la réglementation et d'optimiser les performances de l'entreprise
- **La démarche de progrès** dans le cadre du développement durable consiste à réaliser un diagnostic sur les trois piliers « social, économique et environnemental ».

**Tâches (détaillées dans le tableau de mise en relation du RAP et du RC):**

- Participer à la mise en œuvre de la démarche qualité et en assurer le suivi
- Participer à la mise en œuvre de la démarche développement durable et en assurer le suivi

## Conditions d'exercice

**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, code du Travail, convention collective, code de l'environnement ...)
- Documentation technique professionnelle (notice d'emploi, fiches de données de sécurité)
- Outils et méthodes d'analyse des risques (Plan de Maîtrise Sanitaire, Guide de Bonne Pratique et d'Hygiène, Document Unique ...)
- Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection)
- Autocontrôles internes et contrôles externes (microbiologiques, physico-chimiques, nutritionnels, sensoriels, organoleptique...)
- Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité
- Outils et méthodes d'analyse pour la mise en place et le suivi des démarches

**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des démarches qualités et de développement durable appliquées dans l'entreprise, sous la responsabilité de la hiérarchie

## Résultats attendus

- Conformité sanitaire des matières et des produits
- Respect des démarches de qualité et de développement durable définies par l'entreprise
- Conformité à la réglementation en vigueur, au guide des bonnes pratiques au plan du programme de prévention qui résulte de l'évaluation des risques
- Pertinence des solutions apportées, des rapports et comptes rendus remis à la hiérarchie sur les risques

**Tâches :**

- Approvisionner le ou les points de vente
- Présenter les produits
- Valoriser la commercialisation des produits
- Communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication...
- Communiquer en externe envers les clients, les fournisseurs
- Identifier et solliciter les établissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles)

**Conditions d'exercice**

**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Produits réalisés
- Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente
- Matériels de présentation, supports d'informations (médias, publicité sur le lieu de vente)
- Consommables (boîtages)
- Organigramme de l'entreprise
- Outils de communication (écrit/oral)
- Réglementations en vigueur (affichage, traçabilité,...)
- Labels, enseignes et sigles

**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie.

**Résultats attendus**

- Utilisation rationnelle des outils de communication
- Pertinence de la communication écrite et orale
- Pertinence de l'argumentation sur les principales caractéristiques des produits
- Respect des réglementations (affichages...)
- Satisfaction du client et fidélisation
- Contribution à la progression des ventes et des résultats de l'entreprise

Fonction 5 →

Gestion d'unité et/ou d'entreprise de  
Boulangerie

Sous-fonction 5.1 : Gestion des ressources humaines

**Tâches :**

- Animer une équipe
- Participer au recrutement et à l'évaluation des membres de l'équipe

**Conditions d'exercice**

**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Organigramme de l'entreprise
- Fiches techniques (recettes)
- Notices (locaux, matériels, fluides...)
- Techniques de base de management d'équipe
- Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...)
- Diagramme de production

**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie.

**Résultats attendus**

- Niveau de performance de l'équipe et de sa contribution à l'optimisation de la qualité de la production
- Qualité de l'ambiance de travail
- Respect des spécificités du métier par les membres de l'équipes (horaires, sécurité au travail, hygiène...)

**Fonction 5 →**

**Gestion d'unité et/ou d'entreprise de  
Boulangerie**

**Sous-fonction 5.2 : Gestion économique et financière**

**Tâches :**

- Calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente
- Analyser et exploiter les documents comptables
- Participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production

**Conditions d'exercice**

**Moyens et ressources (informatisés ou non) :**

- Soldes intermédiaires de gestion du secteur
- Documents de synthèse comptables de l'entreprise
- Choix d'investissement
- Fiches techniques
- Catalogues et tarifs fournisseurs
- Catalogues et tarifs de l'entreprise

**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable en relation avec sa hiérarchie.

**Résultats attendus**

- Pertinence des calculs et analyses des rendements, des coûts et prix de revient
- Pertinence des calculs et analyses des marges et des prix de vente
- Pertinence de l'analyse de solutions proposées en matière d'investissement

## Brevet Professionnel Boulanger

### Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles et du Référentiel de Certification

Fonction 1 →		Approvisionnement	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
<b>A</b> l'interne	Réceptionner les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables	<b>C2</b>	<b>C2.1 →</b> Réceptionner et stocker
	Contrôler et stocker les matières premières livrées, les produits intermédiaires et les consommables	<b>C3</b>	<b>C3.1 →</b> Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
	Calculer la production en fonction des commandes journalières	<b>C1</b>	<b>C1.3 →</b> Définir les besoins liés à la production journalière
	Approvisionner les postes de travail	<b>C4</b>	<b>C4.1 →</b> Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail
<b>A</b> l'externe	Participer à la politique d'approvisionnement dans le cadre d'une démarche éco responsable	<b>C1</b>	<b>C1.2 →</b> Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
	Gérer les mouvements de stocks	<b>C1</b>	<b>C1.1 →</b> Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
	Élaborer les commandes fournisseurs	<b>C1</b>	

Fonction 2 →		Gestion de la Production	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
Choisir les différentes méthodes de fabrication applicables dans l'entreprise et répondant aux attentes des consommateurs		<b>C1</b>	<b>C1.4 →</b> Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
Implanter de manière rationnelle le matériel de production		<b>C1</b>	<b>C1.5 →</b> Optimiser l'implantation du matériel de production
Organiser son travail et celui de l'équipe de production		<b>C1</b>	<b>C1.6 →</b> Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
			<b>C1.7 →</b> Organiser les postes de travail
Réaliser la production		<b>C2</b>	<b>C2.2 →</b> Préparer, fabriquer
Vérifier l'application des process de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène conformément à la sécurité alimentaire		<b>C2</b>	<b>C2.4 →</b> Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
Concevoir des produits innovants		<b>C2</b>	<b>C2.3 →</b> Créer, innover

**Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles  
et du Référentiel de Certification**

<b>Fonction 3 →</b>		<b>Démarche qualité et de progrès</b>	
<b>Tâches principales</b>		<b>capacités</b>	<b>Compétences terminales</b>
<b>Participer à la mise en œuvre de la démarche qualité et en assurer le suivi</b>	Identifier les risques sanitaires et les hiérarchiser	<b>C3</b>	<b>C3.2 → Mesurer l'échelle des risques sanitaires</b>
	Réagir aux aléas et mener des actions correctives	<b>C2</b>	<b>C2.5 → Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution</b>
	Identifier et mettre en place des règles de traçabilité alimentaire	<b>C2</b>	<b>C2.7 → Appliquer les procédures de la démarche qualité</b>
	Réaliser des plans de maintenance matériels	<b>C3</b>	<b>C3.5 → Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité</b>
	Réaliser des fiches techniques de fabrication, prenant en compte les qualités nutritionnelles et des tests organoleptiques	<b>C3</b>	<b>C3.3 → Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation</b>
<b>Participer à la mise en œuvre de la démarche développement durable et en assurer le suivi</b>	Identifier les acteurs (fournisseurs, collaborateurs, consommateurs, institutions)	<b>C4</b>	<b>C4.6 → Communiquer avec les différents acteurs de la filière</b>
	Identifier les marges de progrès	<b>C2</b>	<b>C2.5 → Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution</b>
	Appliquer et faire appliquer la réglementation en vigueur (locaux, matériels, personnels et autres personnes extérieures, matières premières et produits finis)	<b>C2</b>	<b>C2.7 → Appliquer les procédures de la démarche qualité</b>
	Respecter le Document Unique	<b>C2</b>	<b>C2.8 → Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés</b>
	Respecter le guide des bonnes pratiques	<b>C2</b>	<b>C2.9 → Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire</b>
	Faire appliquer la démarche environnementale de l'entreprise	<b>C4</b>	<b>C4.2 → Communiquer les directives</b>
	Faire respecter le « document unique » et le guide des bonnes pratiques	<b>C4</b>	<b>C4.3 → Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers</b>

## Brevet Professionnel Boulanger

### Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles et du Référentiel de Certification

Fonction 4 →		Commercialisation et Communication	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
Approvisionner le ou les points de vente		C1	C1.10 → Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
Présenter les produits		C2	C2.6 → Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
Valoriser la commercialisation des produits		C4	C4.7 → Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
Communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication...		C4	C4.8 → Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
Communiquer en externe avec les clients, les fournisseurs		C4	C4.9 → Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
Identifier et solliciter les établissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles)		C4	C4.10 → Utiliser les différents services des établissements institutionnels

Fonction 5 →		Gestion d'unité et / ou d'entreprise de Boulangerie	
Tâches principales		capacités	Compétences terminales
5.1 → Ressources humaines	Animer une équipe	C4	C4.2 → Communiquer les directives C4.5 → Encadrer l'équipe de production : motiver conseiller, former, les membres de l'équipe
	Participer au recrutement et à l'évaluation des membres de l'équipe	C1	C1.9 → Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
5.2 → Economique et financière	Calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente	C1	C1.8 → Optimiser les marges de l'entreprise
	Analyser et exploiter les documents comptables	C3	C3.4 → Analyser les résultats de l'entreprise
	Participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production	C4	C4.4 → Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement



## **Référentiel de Certification**

- **Les savoir-faire**
- **Les savoirs associés**
- **Les unités constitutives**

<b>Capacités C1 →</b>		<b>Organiser</b>
<b>Compétences terminales</b>		
<b>C1.1</b>	Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander	
<b>C1.2</b>	Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie	
<b>C1.3</b>	Définir les besoins liés à la production journalière	
<b>C1.4</b>	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère	
<b>C1.5</b>	Optimiser l'implantation du matériel de production	
<b>C1.6</b>	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	
<b>C1.7</b>	Organiser les postes de travail	
<b>C1.8</b>	Optimiser les marges de l'entreprise	
<b>C1.9</b>	Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie	
<b>C1.10</b>	Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	

<b>Capacités C2 →</b>		<b>Réaliser</b>
<b>Compétences terminales</b>		
<b>C2.1</b>	Réceptionner et stocker	
<b>C2.2</b>	Préparer, fabriquer	
<b>C2.3</b>	Créer, innover	
<b>C2.4</b>	Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication	
<b>C2.5</b>	Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution	
<b>C2.6</b>	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	
<b>C2.7</b>	Appliquer les procédures de la démarche qualité	
<b>C2.8</b>	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
<b>C2.9</b>	Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	

**Référentiel de Certification**

<b>Capacités C3 →</b>		<b>Contrôler</b>
<b>Compétences terminales</b>		
<b>C3.1</b>	Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)	
<b>C3.2</b>	Mesurer l'échelle des risques sanitaires	
<b>C3.3</b>	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation	
<b>C3.4</b>	Analyser les résultats de l'entreprise	
<b>C3.5</b>	Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	

<b>Capacités C4 →</b>		<b>Communiquer - Commercialiser</b>
<b>Compétences terminales</b>		
<b>C4.1</b>	Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail	
<b>C4.2</b>	Communiquer les directives	
<b>C4.3</b>	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers	
<b>C4.4</b>	Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement	
<b>C4.5</b>	Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe	
<b>C4.6</b>	Communiquer avec les différents acteurs de la filière	
<b>C4.7</b>	Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	
<b>C4.8</b>	Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit	
<b>C4.9</b>	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	
<b>C4.10</b>	Utiliser les différents services des établissements institutionnels	

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<b>C1.1 :</b>  <b>Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières</li> <li>• Bon de commande, stock minimum</li> <li>• État des ventes, cadencier, historique</li> <li>• État de commande journalier</li> <li>• Fiches techniques de fabrication</li> </ul>	<p>Rigueur de l'analyse</p> <p>Mode de calcul approprié</p> <p>Réponse adaptée au(x) besoin(s) en termes de quantités et de qualités</p>
<b>C1.2 :</b>  <b>Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercuriale, catalogues fournisseurs, sites et salons professionnels</li> </ul>	<p>Pertinence et cohérence de la proposition faite à sa hiérarchie</p>
<b>C1.3 :</b>  <b>Définir les besoins liés à la production journalière</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches techniques de fabrication</li> <li>• Locaux, matériels et équipements</li> <li>• Bon d'économat</li> <li>• État des ventes, cadencier, historique</li> <li>• État de commande journalier</li> </ul>	<p>Pertinence de l'utilisation des fiches techniques</p> <p>Exactitude des calculs professionnels</p>
<b>C1.4 :</b>  <b>Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps imparti</li> <li>• Diagramme de production</li> <li>• Fiches techniques et impératifs commerciaux</li> <li>• Matériels de fabrication</li> <li>• Agencement du ou des laboratoire(s)</li> </ul>	<p>Pertinence du choix et argumentation de la méthode appliquée</p> <p>Optimisation des rendements de production</p>
<b>C1.5 :</b>  <b>Optimiser l'implantation optimale du matériel de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les contraintes d'implantation des locaux</li> <li>• Process de production</li> <li>• Spécificité du matériel et des équipements</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant), cahier des charges des produits de boulangerie</li> </ul>	<p>Conformité réglementaire et ergonomique de l'implantation</p> <p>Utilisation rationnelle du matériel</p> <p>Valorisation de l'outil de travail auprès des consommateurs</p>

# Brevet Professionnel Boulanger

## Les Savoirs-Faire (suite)

Capacités C1 →		Organiser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓
<b>C1.6 :</b>  <b>Planifier le travail dans le temps et dans l'espace</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthodes de production</li> <li>• Logistique</li> <li>• Locaux, matériels, équipements et matières d'œuvre</li> <li>• Cahier des charges des produits transformés, diagrammes de production, fiches techniques, commandes</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant) ...</li> </ul>	<p>Ordonnancement logique de la production</p> <p>Clarté des documents proposés</p>
<b>C1.7 :</b>  <b>Organiser les postes de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consignes et protocoles</li> <li>• Diagramme de production</li> <li>• Fiches techniques</li> <li>• Ergonomie du poste de travail</li> <li>• Commande journalière</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)...</li> </ul>	<p>Conformité de la préparation des postes (matériel, matières premières) dans un souci d'application d'une démarche de progrès</p>
<b>C1.8 :</b>  <b>Optimiser les marges de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soldes intermédiaires de gestion du secteur</li> <li>• Documents de synthèse comptables de l'entreprise</li> <li>• Fiches techniques</li> <li>• Catalogues et tarifs fournisseurs</li> <li>• Catalogues et tarifs de l'entreprise</li> </ul>	<p>Exactitude des calculs</p> <p>Cohérence des ratios et coefficients appliqués</p>
<b>C1.9 :</b>  <b>Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramme de l'entreprise</li> <li>• Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...)</li> <li>• Méthodes de production</li> </ul>	<p>Conformité du recrutement (compétences, niveaux de qualification, effectif) par rapport aux besoins</p>
<b>C1.10 :</b>  <b>Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits réalisés</li> <li>• Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente</li> <li>• Consommables (boîtages)</li> <li>• Impératifs commerciaux</li> <li>• Réglementations en vigueur (étiquetage, traçabilité, suivi des températures, paquet hygiène ...)</li> <li>• Outils de conditionnement</li> </ul>	<p>Cohérence entre l'approvisionnement et la commande</p>

**Les Savoirs-Faire (suite)**

<b>Capacités C2 →</b>		<b>Réaliser</b>
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<p><b>C2.1 :</b></p> <p align="center"><b>Réceptionner et stocker</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage</li> <li>• Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières</li> <li>• Bon de commande et bon de livraison</li> <li>• Document de traçabilité</li> <li>• Fiches de stocks manuelles et/ou informatisées</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP....</li> </ul>	<p>Respect de la traçabilité et de la conformité des produits</p> <p>Identification précise des produits et stockage par nature et par date</p> <p>Respect des règles de recyclage des emballages</p>
<p><b>C2.2. :</b></p> <p align="center"><b>Préparer, fabriquer</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation)</li> <li>• Locaux, matériels, équipements, logistique et matières d'œuvre</li> <li>• Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise)</li> <li>• Commandes</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant)</li> </ul>	<p>Maîtrise des techniques et gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace</p> <p>Respect des fiches techniques et des consignes</p> <p>Respect de la commande (conformité des poids, des quantités et du temps imparti)</p> <p>Régularité des fabrications Produits commercialisables</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p>

Capacités C2 →		Réaliser	
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)	
Compétences terminales ↓	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...) ↓	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité ↓	
<b>C2.2 1 :</b>			
<b>Préparer, fabriquer : Les Pains</b>	Pains de Tradition Française	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation)</li> <li>Locaux, matériels, équipements, logistique et matières d'œuvre</li> <li>Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise)</li> <li>Commandes</li> <li>Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant) cahier des charges des produits de boulangerie</li> </ul>	<b>Les pétrissages :</b> Pétrissage Amélioré Pétrissage Vitesse Lente Autolyse  <b>Les préfermentations :</b> Pâte fermentée Polish Levain liquide  <b>Méthodes :</b> Pousse lente Pointage retardé au froid Pâtons boulés bloqués (*) Pré poussé bloqué (*) Pain précuit frais Méthode au choix (certification)
	Autres Pains		Pain au levain (levain dur) Pain de Seigle Pain biologique Pain viennois Pain à l'épeautre
	(1) Pains Nutrition		Pain aux germes Pain au son d'avoine Pain Nutrition « Type 80 » (farine de meule) Pain bis « Type 110 » Pain Nutrition (B1) Pain Nutrition (graines)
	(*) Pain de régime		Pain sans sel
	(*) Pains Régionaux		Tourte de seigle (Auvergne) Pain de Beaucaire Pain de Lodève Pain Brié
	(2) Pains Aromatiques		5 pains aromatiques innovants
	(*) Pains Européens		Ciabatta Panini Pain Polaire Bun's

(\*) → Ne sera pas évalué à l'examen

(1) → 1 seul de ces pains sera évalué à l'examen

(2) → Création d'un pain aromatique innovant pour l'examen

Les Savoirs-Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser	
SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
↓		↓	
		Critères et indicateurs de performances (on exige)	
		Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	
↓		↓	
<b>C2.2 2 :</b>			
<b>Préparer, fabriquer : les Viennoiseries</b> <i>(Les viennoiseries garnies doivent être garnies avant cuisson, sauf finition (qui doit rester comestible))</i>	Pâtes Levées Feuilletées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation)</li> <li>• Locaux, matériels, équipements, logistique et matières d'œuvre</li> <li>• Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise)</li> <li>• Commandes</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant), cahier des charges des produits de boulangerie</li> </ul>	<b>Croissants</b> <b>Pains au chocolat</b> <b>5 viennoiseries garnies différentes</b> (*) <b>Croissants crus surgelés</b> (*) <b>Croissants poussés surgelés</b>
	Pâte à brioche		<b>Petites pièces :</b> <b>Navettes</b> <b>Têtes</b> <b>3 viennoiseries garnies différentes</b>  <b>Grosses pièces :</b> <b>Tresses (+ de 3 branches)</b>  <b>Brioche feuilletée</b>
	(*) Produits vendus pré emballés (Pâte Levée et Gâteaux de voyage)		<b>Brioche tressée</b> <b>Couronne des rois</b> <b>Brioche tranchée</b> <b>Cakes et/ou 4/4</b> <b>Brownies</b> <b>Pain d'épices</b> <b>Sablés</b>
	(*) Pâte feuilletée		<b>Palmiers</b> <b>Galettes des Rois</b>
	Crèmes et garnitures		<b>Crème pâtissière</b> <b>Crème d'amande</b> <b>Crèmes aromatisées</b> <b>Crème à base de purée de fruit</b> (*) <b>Crème Mousseline</b>

(\*) → Ne sera pas évalué à l'examen



Les Savoirs-Faire (suite)

Capacités C2 →		Réaliser	
SAVOIR-FAIRE		Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales		En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓		↓	↓
<b>C2.2 3 :</b>			
Préparer, fabriquer : Les Produits de restauration rapide Boulangère	Supports	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexte professionnel, (attentes des consommateurs, process de production, lieu d'implantation)</li> <li>• Locaux, matériels, équipements, logistique</li> <li>• et matières d'œuvre</li> <li>• Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise)</li> <li>• Commandes</li> <li>• Paquet hygiène et autres réglementations, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (principe de la marche en avant), cahier des charges des produits de boulangerie</li> </ul>	Pain de Mie Pain Viennois Focaccia (*) Pâte brisée (*) Pâte à pizzas
	Garnitures		Béchamel (*) Appareil à quiche (*) Appareil à pizzas
	Produits de restauration Boulangère		Sandwichs (froid et chaud) Mini-sandwichs Fougasses garnies Tartines (*) Pizzas (*) Quiches (*) Cakes salés (*) Pains surprises (formes animaux) (*) Croissants garnis (*) Brioches garnies (*) Pâte à choux (Gougères)
<b>C2.2 4 :</b>			
Préparer, fabriquer	Décors		Pièces de présentation de buffet (pâte morte et pâte levée) à partir d'un thème Ecriture au cornet

(\*) → Ne sera pas évalué à l'examen

**Les Savoirs-Faire (suite)**

<b>Capacités C2 →</b>		<b>Réaliser</b>
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<b>C2.3 :</b>  <b>Créer, innover</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentations</li> <li>• Evénements calendaires</li> <li>• Matières premières</li> <li>• Matériels et équipements</li> </ul>	<p>Propositions créatives et innovantes adaptées au marché</p> <p>Qualité et cohérence de la fiche technique et du produit élaboré</p>
<b>C2.4 :</b>  <b>Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches techniques (recettes et diagrammes de l'entreprise)</li> <li>• Commandes</li> </ul>	Conformité des produits
<b>C2.5 :</b>  <b>Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentations professionnelles, techniques et technologiques</li> <li>• Informations sur les matières premières</li> <li>• Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail,..)</li> <li>• Outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique,..)</li> <li>• Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection)</li> <li>• Autocontrôles</li> <li>• Plan de nettoyage-désinfection</li> <li>• Équipements de protection individuelle</li> <li>• Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité</li> <li>• Documents d'analyse sensorielle, fiches techniques</li> <li>• Outils et méthodes d'analyse pour la mise en place et le suivi du développement durable</li> </ul>	<p>Identification des différents acteurs</p> <p>Identification des marges de progrès de l'entreprise</p> <p>Proposition de solutions : les appliquer et en suivre l'amélioration</p> <p>Application de la réglementation en vigueur</p> <p>Assurer le suivi qualité</p>
<b>C2.6 :</b>  <b>Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglementation en matière d'affichage et d'étiquetage</li> </ul>	Application et respect des réglementations en vigueur

**Les Savoirs-Faire (suite)**

<b>Capacités C2 →</b>		<b>Réaliser</b>
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<b>C2.7 :</b>  <b>Appliquer les procédures de la démarche qualité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramme de l'entreprise</li> <li>• Fiches techniques (recettes)</li> <li>• Notices (locaux, matériels, fluides...)</li> <li>• Techniques de base de management d'équipe</li> <li>• Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...)</li> <li>• Diagramme de production</li> </ul>	Identification des risques et les hiérarchiser  Proposition de solutions et application  Identification et mise en place des règles de traçabilité alimentaire  Réalisation des plans de maintenance matériel  Réalisation des fiches techniques de fabrication
<b>C2.8 :</b>  <b>Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le document unique</li> <li>• Supports de prévention des risques professionnels</li> <li>• Documentations techniques du matériel</li> <li>• Protocole de nettoyage</li> </ul>	Conformité à la réglementation en vigueur  Pertinence des solutions à apporter
<b>C2.9 :</b>  <b>Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guide de bonnes pratiques</li> <li>• Rapports des analyses bactériologiques</li> <li>• Documents de traçabilité</li> </ul>	

**Les Savoirs-Faire (suite)**

<b>Capacités C3 →</b>		<b>Contrôler</b>
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<b>C3.1 :</b>  <b>Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières</li> <li>• Bon de commande, stock minimum</li> <li>• État de commande journalier</li> <li>• Guide des bonnes pratiques</li> </ul>	<p>Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage</p> <p>Conformité de l'approvisionnement des postes de travail en fonction des commandes journalières</p>
<b>C3.2 :</b>  <b>Mesurer l'échelle de risques sanitaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglementation en vigueur (paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail,..)</li> <li>• Documentation technique professionnelle</li> <li>• Outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique,..)</li> <li>• Consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection)</li> <li>• Autocontrôles</li> </ul>	<p>Réalisation et actualisation du document unique</p>
<b>C3.3 :</b>  <b>Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de nettoyage-désinfection</li> <li>• Équipements de protection individuelle</li> <li>• Bon de livraison des matières premières, fiches de traçabilité</li> <li>• Documents d'analyse sensorielle, fiches techniques</li> <li>• Outils et méthodes d'analyse pour la mise en place et le suivi du développement durable</li> </ul>	<p>Réalisation de fiches techniques et d'analyses sensorielles</p>
<b>C3.4 :</b>  <b>Analyser les résultats de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eléments comptables</li> <li>• Rapports de gestion (tableau des soldes intermédiaires de gestion)</li> </ul>	<p>Pertinence des calculs et analyses des rendements, des coûts et prix de revient</p> <p>Pertinence des calculs et analyses des marges et des prix de vente</p>
<b>C3.5 :</b>  <b>Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentations techniques du matériel</li> <li>• Document unique</li> </ul>	<p>Respect des consignes techniques d'utilisation du matériel</p>

Les Savoirs-Faire (suite)

Capacités C4 →		Communiquer - Commercialiser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<b>C4.1 :</b> <b>Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents internes relatifs à l'approvisionnement et à la production (fiches techniques et diagramme de production)</li> </ul>	Conformité de l'approvisionnement par rapport aux consignes données
<b>C4.2 :</b> <b>Communiquer les directives</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramme de l'entreprise</li> <li>• Fiches techniques</li> <li>• Réglementation en vigueur (droit du travail, convention collective...)</li> <li>• Diagramme de production</li> <li>• Protocole d'entretien et de nettoyage (matériel, équipements, locaux)</li> </ul>	Niveau de performance de l'équipe et de sa contribution à l'optimisation de la qualité de la production
<b>C4.3 :</b> <b>Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexte professionnel (salon, conférence, etc...)</li> <li>• Organigramme de l'entreprise</li> <li>• Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...)</li> <li>• Outils de communication</li> <li>• Numéros d'urgence</li> <li>• Situation(s) de communication professionnelle</li> </ul>	<p>Expression claire, précise, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté</p> <p>Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité)</p> <p>Utilisation appropriée des outils de communication</p> <p>Argumentaire commercial pertinent à destination du personnel de vente et/ou de la clientèle (composition, utilisation / consommation, conservation)</p>
<b>C4.4 :</b> <b>Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soldes intermédiaires de gestion du secteur</li> <li>• Documents de synthèse comptables de l'entreprise</li> <li>• Fiches techniques</li> <li>• Catalogues et tarifs fournisseurs (support papier et/ou informatique)</li> </ul>	Pertinence de l'analyse de solutions proposées en matière d'investissement
<b>C4.5 :</b> <b>Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramme de l'entreprise</li> <li>• Outils de communication</li> <li>• Contexte professionnel</li> </ul>	Attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, esprit d'équipe, motivation, capacité à fédérer, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, capacité d'adaptation, capacité à gérer les conflits)

Les Savoirs-Faire (suite)

Capacités C4 →		Communiquer - Commercialiser
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
<b>Compétences terminales</b> ↓	<b>En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)</b> ↓	<b>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b> ↓
<b>C4.6 :</b> <b>Communiquer avec les différents acteurs de la filière</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication écrite et/ou orale (note de service, etc...)</li> <li>• Législation du travail</li> <li>• Document unique</li> </ul>	Respect des procédures mises en place par la hiérarchie
<b>C4.7 :</b> <b>Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructions et consignes</li> <li>• Outils et supports de communication (affiche, panneau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...)</li> <li>• Emballages</li> <li>• Matériels de présentation</li> <li>• Consommables (boîtages)</li> <li>• P.L.V.</li> </ul>	Pertinence du questionnement et réponse(s) adaptée(s) aux besoins  Argumentation précise, complète  Utilisation adaptée des outils et supports de communication  Dynamique de vente (promotions, vente additionnelle, ...)  Proposition d'éléments de fidélisation (carte de fidélité, ...)
<b>C4.8 :</b> <b>Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enquêtes (orale et/ou écrite) de satisfaction clients</li> <li>• Fiches techniques (composition et argumentaire produit)</li> <li>• Test de dégustation (personnel)</li> <li>• Compte rendu d'activité (oral ou écrit) du personnel de vente</li> </ul>	Capacité à synthétiser les retours d'information
<b>C4.9 :</b> <b>Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexte professionnel</li> <li>• Consigne</li> <li>• Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution</li> <li>• Technologies de l'information et de la communication (téléphone, ordinateur, vidéo, caisse enregistreuse, cadre photo numérique, flash code, etc...)</li> </ul>	Renseignement et suivi régulier des documents  Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication  Choix et disposition adaptés des supports de communication
<b>C4.10 :</b> <b>Utiliser les différents services des établissements institutionnels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles)</li> <li>• Administrations d'état</li> <li>• Collectivités territoriales</li> </ul>	Connaissance du fonctionnement et des services proposés par les différentes institutions  Utilisation des services en fonction des besoins

## Brevet Professionnel Boulanger

<b>Mise en relation des Compétences et des Savoirs Associés</b>			<b>SAVOIRS</b>					
			La culture Professionnelle	Les Matières Premières	Les Techniques et le Matériel Professionnels	Les Sciences Appliquées	L'environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	
			<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>	
<b>C1</b>	<b>ORGANISER</b>	<b>C1.1</b>	Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander		x	x	x	x
		<b>C1.2</b>	Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie		x	x		x
		<b>C1.3</b>	Définir les besoins liés à la production journalière			x	x	x
		<b>C1.4</b>	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère			x		
		<b>C1.5</b>	Optimiser l'implantation du matériel de production			x		x
		<b>C1.6</b>	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	x		x		x
		<b>C1.7</b>	Organiser les postes de travail	x		x	x	x
		<b>C1.8</b>	Optimiser les marges de l'entreprise	x	x			x
		<b>C1.9</b>	Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie			x	x	x
		<b>C1.10</b>	Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	x			x	
<b>C2</b>	<b>REALISER</b>	<b>C2.1</b>	Réceptionner et stocker		x		x	x
		<b>C2.2</b>	Préparer, fabriquer			x	x	
		<b>C2.3</b>	Créer, innover			x	x	
		<b>C2.4</b>	Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication			x	x	
		<b>C2.5</b>	Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution			x	x	
		<b>C2.6</b>	Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente					
		<b>C2.7</b>	Appliquer les procédures de la démarche qualité	x	x		x	x
		<b>C2.8</b>	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	x	x	x	x	x
		<b>C2.9</b>	Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	x	x	x	x	x
<b>C3</b>	<b>CONTROLER</b>	<b>C3.1</b>	Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)		x			
		<b>C3.2</b>	Mesurer l'échelle des risques sanitaires			x	x	
		<b>C3.3</b>	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation			x	x	
		<b>C3.4</b>	Analyser les résultats de l'entreprise				x	x
		<b>C3.5</b>	Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité			x	x	
<b>C4</b>	<b>COMMUNIQUER COMMERCIALISER</b>	<b>C4.1</b>	Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail			x		
		<b>C4.2</b>	Communiquer les directives		x	x	x	
		<b>C4.3</b>	Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers			x		x
		<b>C4.4</b>	Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement			x		x
		<b>C4.5</b>	Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe			x	x	x
		<b>C4.6</b>	Communiquer avec les différents acteurs de la filière	x		x		
		<b>C4.7</b>	Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	x			x	x
		<b>C4.8</b>	Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit					x
		<b>C4.9</b>	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication					x
		<b>C4.10</b>	Utiliser les différents services des établissements institutionnels				x	x

**S1 – S2 – S3 → La Technologie Professionnelle**

**S1 → La culture professionnelle**

- S1.1 → L'évolution du métier de boulanger
- S1.2 → Le pain dans l'alimentation
- S1.3 → Les activités de la filière
- S1.4 → L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons
- S1.5 → Les équipements, outillages et installations électriques
- S1.6 → L'organisation et les contrôles
- S1.7 → La démarche qualité

**S2 → Les Matières Premières**

- S2.1 → Le blé
- S2.2 → La farine de blé
- S2.3 → Les autres farines et graines
- S2.4 → Les autres matières premières de base utilisées en Boulangerie
- S2.5 → Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
- S2.6 → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
- S2.7 → Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes

**S3 → Les Techniques et le Matériel Professionnel**

- S3.1 → Les étapes de la panification
- S3.2 → La fermentation
- S3.3 → la fabrication de la viennoiserie

**S4 → Les Sciences appliquées**

- S4.1 – Les sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 – Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux
- S4.4 – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

**S5 → L'environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise**

- S5.1 – L'entreprise et son environnement
- S5.2 – La gestion des approvisionnements
- S5.3 – La gestion de la production
- S5.4 – L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise
- S5.5 – La gestion des ressources humaines
- S5.6 – L'entreprise, créatrice de richesses
- S5.7 – Les mutations de l'entreprise

Chaque « **Savoir associé** » sera détaillé comme ci-dessous :

**S . → Savoir associé**

S . . →	Thème principal	
S... :		
Titres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents points devant être étudiés</li> </ul>	Limites de connaissances



**S1 – S2 – S3 →**

**La Technologie Professionnelle**

**S1 →**

**La culture professionnelle**

**S1.1 →**

**L'évolution du métier de boulanger**

<b>S1.1.1 :</b>		
<b>Le Pain et la Boulangerie : d'hier, d'aujourd'hui et de demain</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La boulangerie française depuis la seconde guerre mondiale</li> <li>• Les évolutions du métier de boulanger</li> <li>• Les pains dans le monde</li> </ul>	<b>Situer dans le temps les grandes évolutions du métier de boulanger</b>

**S1.2 →**

**Le pain dans l'alimentation**

<b>S1.2.1 :</b>		
<b>Les Pains à caractère nutritionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pain aux germes</li> <li>• Le pain au son d'avoine</li> <li>• Le pain Nutrition « Type 80 » (farine de meule)</li> <li>• Le pain Nutrition (B1)</li> <li>• Le pain Nutrition (graines)</li> </ul>	<b>Argumenter l'intérêt de proposer ce type de pain</b>
<b>S1.2.2 :</b>		
<b>Les Pains de régime</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Pain sans gluten</li> <li>• Le Pain sans sel</li> <li>• Le Pain au Gluten</li> </ul>	

**S1.3 →**

**Les activités de la filière**

<b>S1.3.1 :</b>		
<b>Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et les produits commercialisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le rôle des organismes stockeurs</li> <li>• La meunerie Française aujourd'hui (groupements et marques)</li> <li>• Le rôle des organisations professionnelles</li> <li>• Les différentes formes d'entreprises : artisanale sédentaires ou non (marchés, tournées, livraisons), points chaud, chaînes franchisées, groupes, GMS.</li> </ul>	<p><b>Citer les différents secteurs d'activité de la Boulangerie</b></p> <p><b>Citer les acteurs de la filière « Blé, Farine, Pain » et leurs rôles respectifs</b></p> <p><b>Expliquer le rôle de chaque acteur de la filière</b></p> <p><b>Nommer les différents organismes professionnels et définir leur rôle</b></p>

**S1.4 →**

**L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons**

<b>S1.4.1 :</b>		
<b>Organisation de la production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'aménagement de l'espace et des postes de travail</li> <li>• Les circuits d'organisation de la production</li> </ul>	<p><b>Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales</b></p> <p><b>Citer les règles d'implantation d'un laboratoire (marche en avant), d'un poste de travail et d'un espace de vente</b></p>
<b>S1.4.2 :</b>		
<b>Organisation des livraisons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements de transport pour : livraisons, tournées, approvisionnement de points de vente, marchés.</li> <li>• La législations liées aux transports des denrées périssables</li> </ul>	<b>Citer des équipements de transport ; justifier le choix d'un équipement de transport en fonction d'une fabrication et/ou d'une livraison</b>

<b>S1.5 → Les équipements, outillages et installations électriques</b>	
<b>S1.5.1 :</b>	
<b>Le matériels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Comparatif</b> des caractéristiques techniques (rapport qualité/prix)</li> <li>• <b>Calculs</b> des capacités du matériel (pétrins, fours, chambre de fermentation, etc...)</li> <li>• <b>Implantation</b> et choix en rapport avec la production</li> <li>• <b>Plan</b> de maintenance et contrôles réglementaires</li> <li>• <b>Sécurité</b> et ergonomie</li> </ul>
	<p><b>Citer</b> les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production</p> <p><b>Calculer</b> les capacités du matériel en fonction des données constructeur</p> <p><b>Citer</b> les principales règles d'entretien, de sécurité et les contrôles réglementaires des matériels, outillages et installations électriques</p> <p><b>Citer</b> les règles d'ergonomie et de sécurité des zones de production</p>

<b>S1.6 → L'organisation et les contrôles</b>	
<b>S1.6.1 :</b>	
<b>Les supports écrits et numériques (mono et multi sites)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les documents d'organisation</li> <li>• Les documents de fabrication</li> <li>• Les documents de traçabilité et de contrôles des matières premières</li> <li>• Les documents de commande et de suivi des produits finis (livraisons, durée de vie des produits)</li> </ul>
	<p><b>Réaliser</b> un diagramme de production</p> <p><b>Concevoir</b> une fiche technique</p> <p><b>Compléter</b> les documents de suivi, de contrôle et de traçabilité</p>

<b>S1.7 → La démarche qualité</b>	
<b>S1.7.1 :</b>	
<b>Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la réglementation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Label rouge</b></li> <li>• <b>AB</b> (Agriculture Biologique)</li> <li>• <b>AOC</b> (Appellation d'Origine Contrôlée)</li> <li>• <b>AOP</b> (Appellation d'Origine Protégée)</li> <li>• <b>IGP</b> (Identification Géographique Protégée)</li> <li>• <b>CRC</b> (Culture et Ressource Contrôlée)</li> <li>• <b>Autres labels...</b></li> </ul>
	<p><b>Citer</b> et caractériser les signes et sigles officiels de qualité.</p> <p><b>Associer</b> à chacun un ou deux produits</p>

<b>S1.7 →</b>		<b>La démarche qualité (suite)</b>
<b>S1.7.2 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain maison</li> <li>• Pain courant Français</li> <li>• Pain de Tradition Française</li> <li>• Pain au levain</li> <li>• Pain de seigle</li> <li>• Pain de méteil</li> <li>• Pain bis</li> <li>• Pain au seigle</li> <li>• Pain complet</li> <li>• Pain biologique</li> <li>• Pain de campagne</li> <li>• Pain cuit au feu de bois (chauffage direct)</li> <li>• Pains avec mentions nutritionnelles</li> <li>• Produits avec appellation « pur beurre »</li> <li>• Pains ayant subi une congélation (cru, précuit et cuit)</li> </ul>	<p><b>Citer</b> les différentes appellations réglementaires</p> <p><b>Citer et préciser</b> les différentes caractéristiques de chaque appellation réglementaire</p>
<b>S1.7.3 :</b>		
<b>Réglementation sur les produits emballés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etiquetage</b> : liste des ingrédients, mentions obligatoires, prix, allergènes majeurs, etc...</li> </ul>	
<b>S1.7.4 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Guides de bonnes pratiques et d'application de la méthode HACCP</b>, Document unique</li> </ul>	<p><b>Identifier</b> les différentes étapes de la démarche HACCP*</p>
<b>La démarche HACCP</b>		
<b>S1.7.5 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Economique</b></li> <li>• <b>Social</b></li> <li>• <b>Environnemental</b></li> </ul>	<p><b>Définir</b> la notion de développement durable</p> <p><b>Citer</b> des exemples appliqués à la profession</p>
<b>Le développement durable</b>		

**S2 →**

**Les matières premières**

<b>S2.1 →</b>		<b>Le Blé</b>
<b>S2.1.1 :</b>		
<b>Historique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'origine et l'évolution</li> </ul>	
<b>S2.1.2 :</b>		
<b>Productions et exportations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La production de blé dans le monde</li> <li>• Les exportations mondiales de blé</li> <li>• La production Française de blé</li> <li>• Les causes des fluctuations du cours du blé</li> <li>• Les diverses utilisations du blé tendre en France</li> <li>• L'évolution des rendements</li> <li>• Les avancées technologiques dans les méthodes de culture (recherche variétale, satellite, OGM, etc...)</li> <li>• Les chartes de production : traçabilité, CRC, biologique, ARVALIS IRTAC</li> <li>• Le stockage et la conservation du blé</li> <li>• Le classement national (VRM) et international des blés</li> <li>• Les variétés de blé les plus cultivées depuis 10 ans</li> <li>• Les contaminants</li> </ul>	<p><b>Définir</b> les zones de production (Monde et France)</p> <p><b>Situer</b> la production française (évolution des rendements) par rapport à la production mondiale</p> <p><b>Citer</b> deux critères de classement des blés panifiables</p> <p><b>Citer</b> 3 variétés de blé utilisées en panification</p> <p><b>Préciser</b> les risques présentés sur les divers contaminants potentiels</p>
<b>S2.1.3 :</b>		
<b>Transformation du grain</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La structure et la composition du grain de blé</li> <li>• La mouture sur meules de pierre</li> <li>• Le stockage, le conditionnement et la livraison (réglementation) de la farine</li> </ul>	<p><b>Définir</b> les qualités nutritionnelles des composants du grain de blé</p>

**S2.2 →**

**La farine de blé**

<b>S2.2.1 :</b>		
<b>Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La définition légale</li> <li>• La composition</li> <li>• Les types</li> <li>• Les cahiers des charges</li> <li>• Les rôles des composants en panification</li> <li>• Les propriétés technologiques</li> <li>• Les principales certifications farines : Biologique, CRC, Label Rouge</li> <li>• La farine écrasée à la meule de pierre</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p><b>Nommer</b> les principales certifications « farine »</p> <p><b>Citer</b> les avantages technologiques et nutritionnels de la farine de meule</p>

<b>S2.2 →</b>		<b>La farine de blé (suite)</b>
<b>S2.2.2 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglementation mycotoxines et contaminants</li> </ul> <p><b>Farines panifiables pour les Boulangeries artisanales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taux de cendres (Types)</li> <li>• Taux d'humidité</li> <li>• Taux de protéines</li> <li>• Temps de chute d'Hagberg</li> <li>• Les essais de panification (méthode BIPEA)</li> </ul> <p><b>Farines (panifiables et autres) pour les fabrications industrielles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alvéo consistographe (alvéoLink) de Chopin</li> <li>• Le farinographe de Brabender</li> <li>• Le réofermentomètre de Chopin</li> </ul>	<p>Commenter un résultat d'essai de panification à partir d'une grille de notation BIPEA</p>
<b>S2.2.3 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour pain de Tradition Française</li> <li>• Pour pain courant</li> <li>• Pour viennoiseries (levées et levées feuilletées)</li> <li>• Pour pâtes feuilletées et biscuits</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> <li>• Les causes des variations du prix de vente du blé et donc de la farine</li> </ul>	
<b>S2.2.2 :</b>	<p><b>Tests et analyses</b></p>	
<b>S2.2.3 :</b>	<p><b>Utilisation en Boulangerie</b></p>	

<b>S2.3 →</b>		<b>Les autres farines et graines</b>
<b>S2.3.1 :</b>		
<b>S2.3.1 :</b>	<p><b>La farine de seigle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition, types, utilisations, réglementation, variétés</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Indiquer les particularités de la farine de seigle et ses utilisations</p>
<b>S2.3.2 :</b>	<p><b>Autres farines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Epeautre, Kamut, maïs, sarrasin, avoine, orge, châtaigne, lentilles ...</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Citer différentes farines et graines utilisables en panification.</p>
<b>S2.3.2 :</b>	<p><b>Graines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pavot, sésame, lin, tournesol, millet, quinoa, amarante</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	
<b>S2.3.2 :</b>	<p><b>P.A.I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farines composées</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Citer les avantages et les inconvénients des farines composées</p>

<b>S2.4 →</b>		<b>Les autres matières premières de base utilisées en Boulangerie</b>	
<b>S2.4.1 :</b>			
	<b>L'eau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôles en panification (formation de la pâte, taux d'hydratation, températures)</li> <li>• Traitement de purification de l'eau</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Définir l'importance de l'eau en panification</p> <p>Citer les différentes méthodes de traitement de l'eau</p>
<b>S2.4.2 :</b>			
	<b>Le sel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origines et présentations</li> <li>• Rôles en panification</li> <li>• Dosages, recommandations sanitaires et évolutions des méthodes de travail</li> <li>• Calcul de la quantité de sel dans le pain commercialisé</li> <li>• Substituts du sel</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Présenter l'adaptation des méthodes de travail suite à une diminution de la dose de sel</p> <p>Citer les risques pour la santé d'une consommation excessive de sel</p>
<b>S2.4.3 :</b>			
	<b>La levure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition</li> <li>• Fabrication</li> <li>• Dosages</li> <li>• Formes commerciales : Pressée (normale, rapide) liquide (crème), cryorésistante, osmotolérante, sèche</li> <li>• Levure biologique (AB)</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Citer les différentes formes commerciales de la levure</p>
<b>S2.4.4 :</b>			
<b>Les produits d'addition</b>	<b>Additifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acide ascorbique (E300)</li> <li>• Lécithine de soja (E322)</li> <li>• Mono et diglycéride d'acides gras (E 471, anti cloque)</li> <li>• Esters d'acides gras (E 472 ...)</li> <li>• Propionate de calcium et l'acide propionique</li> </ul>	<p>Indiquer la classification et la réglementation des produits correcteurs.</p> <p>Citer le rôle et les éventuels effets secondaires de chaque correcteur</p>
	<b>Auxiliaires technologique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amylases</li> <li>• Hémicellulases</li> <li>• Glucoses oxydases</li> </ul>	
	<b>Adjuvants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La farine de fève</li> <li>• Le gluten</li> <li>• La farine de soja</li> <li>• Les produits maltés</li> <li>• La levure désactivée</li> </ul>	

<b>S2.5 →</b>		<b>Les autres matières annexes utilisées en panification et viennoiserie</b>	
<b>Les produits frais</b>	<b>S2.5.1 :</b> <b>Le lait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, formes commerciales, utilisation en boulangerie</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p><b>Préciser</b>, pour l'ensemble des produits d'origine animale, les conditions de conservation et de stockage</p> <p><b>Citer</b> les principales formes de commercialisation du beurre (composition, fonctionnalité) en donnant leurs caractéristiques</p> <p><b>Citer</b> les principaux rôles des ovo-produits</p> <p><b>Justifier</b> l'utilisation des ovo-produits dans une fabrication</p>
	<b>S2.5.2 :</b> <b>La crème</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, formes commerciales, utilisations en boulangerie</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	
	<b>S2.5.3 :</b> <b>Le beurre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, formes commerciales, dosages en boulangerie, influences sur les pâtes</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	
	<b>S2.5.4 :</b> <b>les ovo-produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définitions, formes commerciales (cru et cuit), utilisations en boulangerie, influences sur les pâtes</li> <li>• Comparaison entre les ovo-produits et œufs coquilles</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stockage et conservation des produits d'origine animale</li> </ul>		
	<b>S2.5.5 :</b> <b>Les huiles et margarines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arachide, tournesol, olive, palme (problématique écologique)</li> <li>• Fabrications, compositions, utilisations en boulangerie)</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	
<b>S2.5.6 :</b> <b>Le sucre et les édulcorants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenances, dénominations, dosages en boulangerie, influences sur les pâtes</li> <li>• Aspartame, stévia</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p><b>Associer</b> l'utilisation de ces produits à une fabrication</p>	
<b>Les fruits secs et fruits à coques</b>	<b>S2.5.7 :</b> Les raisins secs, abricots secs, pruneaux, figues		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenances, utilisations en boulangerie</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>
	<b>S2.5.8 :</b> Amandes, Noix, Noisettes, Pistaches, Pâtes aromatiques		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenances, présentations, utilisations en boulangerie</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> <li>• Risques allergènes</li> </ul>
<b>S2.5.9 :</b> <b>Le chocolat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compositions, utilisations en boulangerie</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p><b>Associer</b> l'utilisation de ces produits à une fabrication</p>	
<b>S2.5.10 :</b> <b>La poudre à lever</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition, actions dans les pâtes, dosages</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>		
<b>S2.5.11 :</b> <b>Nappage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation à chaud, à froid. Conservation après ouverture</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>		
<b>S2.5.12 :</b> <b>Pâte à glacer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition, utilisation</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>		
<b>S2.5.13 :</b> <b>Fondant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition, utilisation</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>		

<b>S2.6 → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées</b>		
<b>S2.6.1 :</b> Produits frais d'origine animale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions d'utilisation et de conservation des produits employés dans la réalisation des préparations salées / sucrées</li> </ul>	<p>Citer et justifier les précautions d'emploi d'un produit prêt à utiliser</p> <p>Citer les règles de conservation des produits d'origine animale</p> <p>Citer au moins deux produits prêt à utiliser ainsi que leurs modes de conservation</p> <p>Associer un type de pain avec une ou plusieurs garnitures</p>
<b>S2.6.1 :</b> Produits surgelés		
<b>S2.6.1 :</b> Produits sous vide		
<b>S2.6.1 :</b> Produits en conserves		
<b>S2.6.1 :</b> Epices, aromates, sauces et condiments		

<b>S2.7 → Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes</b>		
<b>S2.7.1 :</b> Les produits sans gluten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les gommes de xanthane et de guar</li> <li>• Les féculés : pomme de terre, amidon de maïs</li> <li>• Préparation prête à l'emploi sans gluten</li> <li>• Notion de coût matières premières</li> </ul>	<p>Composition d'un pain sans gluten</p> <p>Composition d'une crème pâtissière sans allergènes</p>
<b>S2.7.2 :</b> Les produits de substitution des œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine, amidon</li> </ul>	
<b>S2.7.3 :</b> Les produits de substitution du lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le lait de soja</li> </ul>	



**S3 →**

**Les Techniques et le Matériel Professionnel**

**S3.1 →**

**Les étapes de la panification**

<p><b>S3.1.1 :</b></p> <p><b>Le pétrissage</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'historique des méthodes de pétrissage, de l'après-guerre à nos jours</li> <li>• Les pétrins (comparatif des différents pétrins)</li> <li>• Les étapes du pétrissage (frasage, étirage, soufflage)</li> <li>• Les différentes méthodes de pétrissages et les températures de base (PVL et P.A.)</li> <li>• Le matériel complémentaire :             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les silos à farine</li> <li>✓ Les refroidisseurs d'eau</li> <li>✓ Les pétrins industriels (carrusel, continue)</li> <li>✓ Batteurs</li> </ul> </li> <li>• Les tarifs matériels</li> <li>• La formation de la pâte :             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'autolyse (rôles, méthodes)</li> <li>✓ Le rôle des composants</li> <li>✓ Oxydations des pâtes (tissu glutineux, blanchiment)</li> <li>✓ Les différentes pâtes obtenues</li> </ul> </li> <li>• Les rendements suivant le taux d'hydratation</li> </ul>	<p>Expliquer les différentes étapes de la formation de la pâte</p> <p>Expliquer l'incidence de la méthode de pétrissage sur le produit fini</p>
<p><b>S3.1.2 :</b></p> <p><b>Le pointage</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes du pointage (température ambiante et froide)</li> <li>• Les influences sur les pâtes</li> </ul>	<p>Préciser l'influence de la durée du pointage sur les pâtes et les pains</p>
<p><b>S3.1.3 :</b></p> <p><b>Du pesage au façonnage</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pesage (manuel, semi-automatique, automatique)</li> <li>• Les diviseuses hydrauliques</li> <li>• Les peseuses volumétriques</li> <li>• Le boulage (manuel, mécanique)</li> <li>• La détente des pâtons (reposes pâtons, balancelles)</li> <li>• Les laminoirs</li> <li>• Le façonnage (manuel, mécanique)</li> <li>• Les diviseuses formeuses</li> <li>• Les groupes automatisés</li> <li>• Les tarifs matériels</li> </ul>	<p>Expliquer les influences de la méthode de pesage et de façonnage sur la pâte et les pains</p> <p>Préciser les avantages et les inconvénients de la mécanisation du point de vue de la qualité du produit et de la rentabilité</p>
<p><b>S3.1.4 :</b></p> <p><b>L'apprêt</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variations, méthodes (direct ou froid) et durées</li> <li>• Evolution interne des pâtes (fermentation et développement)</li> <li>• Les supports de pousse (toiles, bannetons, couches automatiques, filets)</li> </ul>	<p>Préciser l'influence des méthodes et de la durée de l'apprêt sur les pâtes et les pains</p>

<b>S3.1 →</b>		<b>Les étapes de la panification (suite)</b>	
<b>S3.1.5 :</b>		<b>Les causes et corrections possibles :</b>	
<b>Les défauts des pâtes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excès de force</li> <li>• Manque de force</li> <li>• Pâte trop ferme</li> <li>• Pâte trop molle</li> <li>• Pâte croûtée</li> <li>• Pâte collante</li> <li>• Pâte qui relâche</li> </ul>		Citer les défauts des pâtes et préconiser des actions correctives
<b>S3.1.6 :</b>		<b>La production de chaleur :</b>	
<b>Gestion de la cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes énergies</li> <li>• La combustion, le tirage et les brûleurs</li> <li>• La chaleur et l'isolation</li> <li>• La transmission de la chaleur</li> </ul>		Déterminer le choix d'une énergie en fonction de la nature et du volume d'une production
	<b>Les fours à chauffage direct</b>		Préciser l'influence des modes de transmission de la chaleur sur la qualité de cuisson
	<b>Les fours à chauffage indirect</b>		
	<b>Le matériel industriel :</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four tunnel, four à cuisson verticale, l'enfournement automatique, les scarificateurs</li> </ul>		
<b>La mise au four :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La coupe des pâtons, la buée, l'enfournement, les températures de cuisson</li> </ul>		
	<b>Les étapes de la cuisson du pain :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La transformation de la pâte en pain</li> </ul>		Décrire les étapes de la transformation de la pâte en pain  Evaluer les pertes d'eau en fonction de la nature, de la taille et de la forme du pain
<b>S3.1.7 :</b>			
<b>Ressuage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etude des phénomènes</li> </ul>		Indiquer les incidences du choix des matières premières et les conséquences des méthodes de fabrication mises en œuvre pour améliorer la conservation
<b>Rassissement</b>			
<b>S3.1.8 :</b>			
<b>Analyses sensorielles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualités et défauts des pains</li> </ul>		Définir les qualités ou les défauts des pains à l'aide d'un vocabulaire professionnel adapté  Engager des actions correctives si besoin

<b>S3.2 →</b>		<b>La fermentation</b>	
<b>S3.2.1 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes fermentations (lactique, acétique, alcoolique)</li> </ul>	Expliquer l'amylolyse	
<b>Généralités</b>			
<b>S3.2.2 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principe de la fermentation</li> <li>• Les étapes de la fermentation panaire</li> <li>• La dégradation des sucres</li> <li>• Les facteurs influençant la fermentation et leurs conséquences en panification</li> </ul>	Citer les facteurs influençant la fermentation et leurs conséquences en panification	
<b>La fermentation panaire</b>			
<b>S3.2.2 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sans pré fermentation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sur Direct</li> </ul> </li> <li>• <b>Avec pré fermentation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sur pâte fermentée (rôles, méthodes)</li> <li>✓ Sur poolish (rôles, méthodes)</li> <li>✓ Sur levain : réglementation, méthodes (dur, liquide)</li> <li>✓ Avec starters</li> <li>✓ Avec levains prêts à l'emploi</li> </ul> </li> <li>• Les influences des différentes méthodes sur les pâtes et les pains</li> <li>• Les fermenteurs à levain liquide</li> <li>• Le coût matières premières suivant le choix de la méthode</li> </ul>	<p>Citer et caractériser les différentes méthodes</p> <p>Choisir et argumenter la méthode de fermentation en fonction du produit à réaliser</p>	
<b>Les différentes méthodes</b>			
<b>S3.2.3 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principe, matériels, ingrédients, organisations, avantages, inconvénients</li> </ul> <p><b>Méthodes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pousse contrôlée</li> <li>• Le pointage retardé au froid</li> <li>• Le boulé - bloqué</li> <li>• Le pré poussé bloqué</li> <li>• Les chambres de fermentation contrôlées</li> <li>• Les tarifs matériels</li> </ul>	Choisir et argumenter une méthode en fonction d'une organisation de production	
<b>La fermentation contrôlée</b>			

<b>S3.3 →</b>		<b>La fabrication de la viennoiserie</b>	
<b>S3.3.1 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtes levées feuilletées</li> <li>• Pâtes levées</li> <li>• Pâtes feuilletées</li> <li>• Garnitures/inserts</li> <li>• Organisation de la production (pousse contrôlée, congélation,.. )</li> <li>• Les tours réfrigérés</li> <li>• Prix de revient</li> </ul>	Expliquer les mécanismes responsables du développement des pâtes lors de la cuisson	
<b>Techniques et organisation</b>			

## S4 →

## Les Sciences Appliquées

## S4 1 →

## Sciences appliquées à l'alimentation

## S4.1.1 →

## Les aliments et leurs constituants

<b>S4.1.1.0 :</b>  <b>Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau</li> <li>• Glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres)</li> <li>• Protides (acide aminés, polypeptides, protéines)</li> <li>• Lipides</li> <li>• Eléments minéraux</li> <li>• Oligoéléments</li> <li>• Vitamines</li> </ul>	<p>Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres.</p> <p>Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent</p> <p>Différencier les lipides</p> <p>Calculer la valeur énergétique d'un aliment</p>
<b>S4.1.11 :</b>  <b>Dimension nutritionnelle de certains produits alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des produits de substitution : les produits allégés en sucres et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres)</li> <li>• Des compléments alimentaires,</li> <li>• Des probiotiques</li> <li>• Des alicaments</li> </ul>	<p>Identifier l'intérêt nutritionnel de ces produits ou compléments alimentaires</p> <p>Identifier les limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé</p>
<b>S4.1.12 :</b>  <b>Modifications subies par les constituants alimentaires</b>  <b>Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etats physiques</li> <li>• Changements d'états</li> <li>• Solubilité</li> <li>• Emulsion</li> <li>• Action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon (gélatinisation), gélification, hydrolyse)</li> <li>• Action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélification)</li> <li>• Action de la température sur les lipides (fusion)</li> <li>• Réaction de Maillard</li> <li>• Action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation)</li> <li>• Action de l'acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse)</li> <li>• Action mécanique sur les protides (réseau de gluten)</li> <li>• Action des enzymes en boulangerie</li> </ul>	<p>Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les quatre principaux changements d'états de l'eau : fusion, vaporisation, solidification, sublimation</p> <p>Citer un exemple d'application de chacune de ces propriétés</p> <p>Préciser les modifications physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage et lors des différentes étapes de fabrication</p> <p>Décrire la réaction de Maillard</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles des modifications sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier l'action des principales enzymes impliquées dans la fabrication de produits de boulangerie</p>

S4.1.2. →		La nutrition
<b>S4.1.2.1 :</b>		<p><b>Caractériser l'équilibre alimentaire</b></p> <p><b>Citer les groupes d'aliments et indiquer leurs principaux constituants</b></p> <p><b>Justifier les équivalences alimentaires</b></p> <p><b>Contrôler qualitativement l'équilibre des menus d'une journée en accord avec les recommandations en vigueur relatives à la nutrition et la santé</b></p> <p><b>Énoncer la répartition des apports énergétiques sur la journée</b></p> <p><b>Justifier les principales recommandations</b></p>
<b>Equilibre alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Groupes d'aliments et leur place dans une alimentation équilibrée</b></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Conséquences d'une alimentation déséquilibrée</b></li> </ul>	<p><b>Identifier les conséquences d'une alimentation déséquilibrée</b></p> <p><b>Énoncer les principales conséquences sur la santé :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel</li> <li>- d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS – Programme National de l'Alimentation : PNA)</b></li> </ul>	<p><b>Justifier les apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs</b></p> <p><b>Expliquer le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS – Programme National de l'Alimentation PNA) et l'équilibre alimentaire</b></p>

<b>S4.1.2 →</b>		<b>La nutrition (suite)</b>
<b>S4.1.2.2 :</b>		
<b>Comportement alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faim, soif, satiété</li> <li>• Influence des facteurs psychosensoriels et socioculturels sur les comportements alimentaires</li> <li>• Évolution des comportements</li> <li>• Comportements et consommation (aliment santé, aliments prêt à consommer ...)</li> </ul>	<p>Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété</p> <p><b>Mettre en relation</b> les facteurs psychosensoriels, socioculturels et les comportements alimentaires</p> <p>Indiquer l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire</p> <p><b>Mettre en relation</b> comportement alimentaire et consommation</p>
<b>S4.1.2.3 :</b>		
<b>Intérêt nutritionnel des produits commercialisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits alimentaires traditionnels</li> <li>• Produits alimentaires de substitution : produits allégés en sucres et matières grasses, produits contenant des édulcorants, produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres)</li> <li>• Pain dans l'alimentation</li> </ul>	<p><b>Comparer</b>, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits</p> <p><b>Dégager</b> leur intérêt nutritionnel Identifier l'intérêt des aliments de substitution dans l'alimentation et identifier les limites de leur utilisation</p> <p><b>Justifier</b> l'intérêt du pain dans une alimentation équilibrée</p>
<b>S4.1.2.4 :</b>		
<b>Analyse sensorielle</b> <i>(en lien avec la pratique professionnelle)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspect, odeurs, saveurs, consistances</li> <li>• Éléments constitutifs d'une fiche d'analyse sensorielle</li> </ul>	<p>Indiquer les principaux objectifs de l'analyse sensorielle (description d'un aliment, correction d'une préparation, protection ...)</p> <p><b>Expliquer</b> physiologiquement la perception des saveurs Identifier les facteurs qui influencent les qualités organoleptiques des produits de boulangerie</p>

<b>S4.1.3 →</b>		<b>La digestion des aliments</b>
<b>S4.1.3.1 :</b>		
<b>Digestion des aliments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie de l'appareil digestif</li> <li>• Phénomènes mécaniques et phénomènes chimiques</li> <li>• Devenir et stockage des produits absorbés</li> </ul>	<p><b>Annoter</b> un schéma de l'appareil digestif</p> <p><b>Citer</b> les principales étapes de la digestion</p> <p><b>Expliquer</b> le principe de la simplification moléculaire des aliments en vue de leur absorption</p> <p><b>Préciser</b> le devenir des protéides, des glucides et des lipides à l'issue de l'absorption</p> <p>Indiquer le lieu de stockage des protéides, des glucides et des lipides</p>

## S4 2 →

## Sciences appliquées à l'hygiène

## S4.2.1 →

### La microbiologie appliquée

(A aborder à partir de situations professionnelles réalistes)

<b>S4.2.1.1 :</b>		<b>Citer</b> les germes susceptibles d'être rencontrés et les situer par rapport aux différents types d'aliments <b>Identifier</b> , en milieu professionnel, les conditions favorisant à la multiplication microbienne et à la sporulation dans les aliments
<b>Origine de la flore microbienne des aliments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principaux germes recherchés en microbiologie alimentaire</li> </ul>	
<b>S4.2.1.2 :</b>		<b>Identifier</b> les microorganismes responsables de fermentations utilisées en boulangerie <b>Indiquer</b> les facteurs favorables aux fermentations
<b>Rôles de la flore microbienne des aliments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication des aliments</li> </ul>	<b>Expliquer</b> l'importance de la relation température/ temps et ses conséquences sur la nature des produits formés et le rendement de la fermentation  <b>Justifier</b> les étapes de la panification et les méthodes mises en œuvre en boulangerie
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altération des aliments</li> </ul>	<b>Citer</b> les principaux signes d'altération des aliments. Analyser les conséquences (nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires) de l'altération d'une production alimentaire, de la production à la consommation  <b>Proposer</b> et justifier des mesures correctives
<b>S4.2.1.3 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stérilisation</li> <li>• Pasteurisation</li> <li>• Réfrigération</li> <li>• Congélation</li> <li>• Surgélation</li> <li>• Déshydratation</li> <li>• Lyophilisation</li> <li>• Ionisation</li> <li>• Conservation sous atmosphère contrôlée</li> <li>• Conservation sous vide</li> </ul>	<b>Enoncer</b> le mode d'action des différentes techniques de conservation <b>Justifier</b> les principes de conservation des aliments au regard du produit à utiliser ou à élaborer  <b>Enoncer</b> les conséquences des techniques de conservation sur les qualités microbiologiques, nutritionnelles, organoleptiques et marchandes des produits
<b>S4.2.1.4 :</b>		<b>Evaluer</b> les risques de toxicité de certains contaminants alimentaires afin d'avoir une conduite appropriée dans la préparation des aliments
<b>Toxicologie alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxicologie extrinsèque : produits résiduels (<i>traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses...</i>)</li> <li>• Toxicologie intrinsèque <i>champignons, poissons</i>, additifs alimentaires et auxiliaires de préparation</li> </ul>	<b>Justifier</b> le choix et les limites d'utilisation des additifs alimentaires et des auxiliaires de préparation et de fabrication  <b>Identifier</b> la présence d'additifs sur l'étiquetage des produits et justifier leur utilisation

<b>S4.2.2 →</b>		<b>Les mesures préventives</b>
<b>S4.2.2.1 :</b>		<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains</p> <p>Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle</p> <p>Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter</p> <p>Justifier les visites médicales obligatoires (réglementation)</p>
<b>S4.2.2.2 :</b>		<p>Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception</p> <p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation</p>
<b>S4.2.2.2 :</b>		<p>Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Justifier les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection</p>
<b>S4.2.2.3 :</b>		<p>Justifier la nécessité du refroidissement rapide des préparations alimentaires</p> <p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid</p> <p>Justifier l'incidence de la cuisson suffisante sur la conservation des produits</p> <p>Indiquer le principe du conditionnement sous vide</p> <p>Justifier l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments</p> <p>Justifier l'intérêt des liaisons froides dans la conservation des aliments</p> <p>Justifier les points essentiels de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires</p> <p>Proposer des actions correctives et/ou préventives</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corporelle et vestimentaire</li> <li>• Surveillance de l'état de santé, aptitude médicale</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles à la réception</li> <li>• Conditions de stockage</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salissures</li> <li>• Familles de produits d'entretien</li> <li>• Protocoles de nettoyage et de désinfection</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement rapide</li> <li>• Chaîne du froid</li> <li>• Action de la chaleur</li> <li>• Mise sous-vide</li> <li>• Mise sous atmosphère modifiée</li> <li>• Liaisons froides</li> </ul>	
	<p><b>Hygiène du personnel</b></p>	
	<p><b>Hygiène des matières premières et des productions</b></p>	
	<p><b>Hygiène des locaux et du matériel</b></p>	
	<p><b>Hygiène et mises en œuvre des protocoles de travail (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)</b></p>	



**S4 3 →**

**Sciences appliquées aux équipements et aux locaux**

**S4.3.1 →**

**Aménagements spécifiques des locaux en boulangerie**

<p><b>S4.3.1.1 :</b> Alimentation en énergie et en eau froide</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau froide</li> <li>• Energies utilisées</li> </ul>	<p>Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'énergie et de l'eau</p>
<p><b>S4.3.1.2 :</b> Production de chaleur et de froid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareils producteurs de chaleur utilisés en boulangerie</li> <li>• Appareils producteurs de froid utilisés en boulangerie</li> </ul>	<p>Comparer les performances et les caractéristiques des appareils utilisés en boulangerie, en vue d'un choix, par rapport à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la consommation en énergie</li> <li>- les performances atteintes (t°, durée, rendement)</li> <li>- les quantités d'aliments traités</li> <li>- la maintenance</li> <li>- et le nettoyage</li> </ul>
<p><b>S4.3.1.3 :</b> Ventilation et climatisation des locaux professionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principe de la ventilation</li> <li>• Principe de la climatisation</li> <li>• Réglementation</li> </ul>	<p>Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie des locaux professionnels en boulangerie</p> <p>Citer les principales caractéristiques de la réglementation relative à l'installation, à l'hygiène et à la sécurité des locaux professionnels</p>

**S4.3.2 →**

**Matériaux spécifiques utilisés en boulangerie**

<p><b>S4.3.2.1 :</b> Matériaux de revêtement et de surface</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, granit</li> <li>✓ Aptitude au contact alimentaire</li> <li>✓ Aptitude à l'emploi</li> </ul>	<p>Justifier le choix des matériaux de revêtement et de surface en fonction de leurs propriétés et de la réglementation en vigueur</p>
<p><b>S4.3.2.2 :</b> Matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matières plastiques</li> <li>• Papiers et cartons</li> </ul>	<p>Justifier le choix des matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire en fonction de leurs propriétés et de la réglementation en vigueur</p>

<p><b>S4.4.1.1 :</b></p> <p><b>Valorisation de la qualité alimentaire</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetages et affichage des Matières Premières et des Produits Alimentaires Intermédiaire (P.A.I.)</li> <li>• Mise en œuvre de la traçabilité en relation avec la méthode HACCP</li> </ul>	<p>Énumérer les mentions obligatoires et facultatives que doit comporter une étiquette, un affichage (aspect réglementaire)</p> <p>Comparer les mentions portées sur des étiquetages en vue de sélectionner ou promouvoir un produit</p> <p>Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / DDM (Date de Durabilité Minimale) / DCR (Date de Consommation Recommandée)</p> <p>Justifier les protocoles mis en œuvre</p>
<p><b>S4.4.1.2 :</b></p> <p><b>Contrôle de la sécurité alimentaire</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiène des méthodes</li> <li>• Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations</li> <li>• Laboratoires de contrôle indépendants</li> </ul>	<p>Identifier le plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes (<i>à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques à la boulangerie</i>)</p> <p>Identifier les organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indiquer leurs principales fonctions</p> <p>Repérer les documents à présenter aux différents services de contrôle : documents de traçabilité, documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires</p> <p>Justifier l'intérêt des autocontrôles (objectifs, nature, fréquences)</p>

<b>S4.4.2 →</b>		<b>Santé et sécurité au travail</b>
<b>S4.4.2.1 :</b>		<i>Ce risque est à aborder en complément de ceux étudiés en PSE (Prévention Santé Environnement) modules 8, 9, 10, 11 et 12</i>
<b>Étude du risque professionnel lié aux poussières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sources de poussières</li> <li>• Atteintes de l'appareil respiratoire</li> <li>• Mesures de prévention</li> </ul>	<p>Identifier la nature et les différentes sources de poussières dans le secteur professionnel</p> <p>Repérer les dangers (nature des poussières, taille, concentration)</p> <p>Identifier les atteintes possibles (asthme, bronchites, cancers...).</p> <p>Proposer et justifier des mesures d'amélioration du niveau d'empoussièrement des laboratoires</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention individuelles et/ou collectives (supprimer, protéger, informer)</p>
<b>S4.4.2.2 :</b>		<b>Différencier allergie et intolérance</b>
<b>Etude des risques allergènes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risques allergènes alimentaires</li> </ul>	<p>Référencer les différents allergènes alimentaires</p> <p>Indiquer les conséquences des allergènes sur l'organisme</p> <p>Justification des « bonnes pratiques » pour la fabrication et la vente de produits sans allergène</p> <p>Justification de la réglementation relative à l'étiquetage des produits pré –emballés</p>

<b>S4.4.3 →</b>		<b>Développement Durable</b>
<b>S4.4.3.1 :</b>		<b>Justifier le recyclage des eaux usées</b>
<b>Traitement et valorisation des déchets</b>	<p><b>Évacuation des matières usées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eaux usées</li> <li>• Déchets solides</li> <li>• Rejets dans l'air et dans l'eau</li> </ul>	<p>Justifier les conditions de stockage des déchets produits</p> <p>Justifier l'évacuation des déchets produits en milieu professionnel</p> <p>Justifier l'importance du tri sélectif</p>
<b>S4.4.3.2 :</b>		<b>Justifier la maîtrise de la consommation d'énergie et de la consommation d'eau</b>
<b>Domaines d'application du développement durable en boulangerie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtrise de l'énergie</li> <li>• Réduction de la consommation et de la pollution de l'eau</li> <li>• Utilisation de produits biologiques et/ou équitables</li> <li>• Maîtrise de la sécurité</li> </ul>	<p>Justifier les mesures visant à l'amélioration de la qualité de l'air</p>

S5 →

**Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise**

<b>S5.1 → L'entreprise et son environnement</b>		
<b>S5.1.1 :</b>  <b>La diversité des entreprises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le secteur professionnel de la boulangerie</li> </ul>	<p>Caractériser le secteur professionnel de la boulangerie (typologie des entreprises, place du secteur dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale, évolution ces dernières années)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La classification des entreprises</li> </ul>	<p>Classer les entreprises du point de vue économique (secteur, taille) et juridique (public, privé, formes et statut juridiques)</p> <p>Classer les entreprises en fonction de leurs finalités (production de biens et de services marchands ou non marchands)</p>
<b>S5.1.2 :</b>  <b>La structure de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fonctions et les services de l'entreprise</li> </ul>	<p>Caractériser les différentes fonctions de l'entreprise</p> <p>Identifier les différents services et leurs attributions</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'organigramme de structure</li> </ul>	<p>Analyser la structure d'une entreprise du secteur de la boulangerie</p> <p>Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l'entreprise</p>
<b>S5.1.3 :</b>  <b>L'environnement économique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les notions de marché, d'offre et de demande</li> </ul>	<p>Caractériser le marché de l'entreprise</p> <p>Caractériser l'offre et la demande</p> <p>Définir la notion d'activité économique</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les agents économiques</li> </ul>	<p>Repérer les différents agents économiques et identifier leur fonction principale</p> <p>Montrer l'interdépendance entre les différents agents économiques en s'appuyant sur un schéma simplifié</p>
<b>S5.1.4 :</b>  <b>L'environnement juridique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les sources du droit national</li> </ul>	<p>Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les sources du droit européen et international</li> </ul>	<p>Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit européen et international : droit communautaire, directive européenne, traités et accords internationaux</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La convention collective</li> </ul>	<p>Définir la convention collective et caractériser celle relative au secteur de la boulangerie (droits et obligations des employeurs et des salariés)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La responsabilité</li> </ul>	<p>Définir la notion de responsabilité</p> <p>Différencier les différents domaines de la responsabilité : civile contractuelle, civile délictuelle, pénale</p>

<b>S5.1 →</b>		<b>L'entreprise et son environnement (suite)</b>	
<b>S5.1.5 :</b>  <b>L'environnement institutionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les chambres consulaires</li> </ul>	Définir et caractériser les chambres consulaires	Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux entreprises
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les organisations professionnelles patronales et syndicales</li> </ul>	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Etat et les collectivités territoriales</li> </ul>	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'Etat et des collectivités territoriales	

<b>S5 2 →</b>		<b>La gestion des approvisionnements</b>	
<b>S5.2.1 :</b>  <b>La politique d'approvisionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cahier des charges</li> </ul>	Définir et préciser le rôle d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les circuits d'approvisionnement</li> </ul>	Caractériser les circuits d'approvisionnement	Choisir le circuit d'approvisionnement le plus approprié
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestion des stocks</li> </ul>	Définir la gestion des stocks	Identifier les outils de gestion nécessaires au calcul des besoins  Calculer le rythme de consommation  Calculer les quantités à commander pour les différents produits
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La décision d'achat : la commande</li> </ul>	Identifier le processus général de passation des commandes	Recenser les informations nécessaires à la rédaction du bon de commande  Identifier les modes de transmission de la commande : courrier postal, télécopie, internet, téléphone
<b>S5.2.2 :</b>  <b>La réception et le stockage des produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les documents d'approvisionnement</li> </ul>	Identifier les documents d'approvisionnement : bon de livraison, bon de réception, facture	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La facturation</li> </ul>	Repérer les mentions obligatoires de la facture, la définition et le calcul des réductions commerciales (rabais, remise, ristourne, en fonction des volumes d'achat) et financière (escompte)	Identifier les éléments de contrôle à la réception des produits
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le coût d'achat</li> </ul>	Calculer le coût d'achat	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les niveaux de stocks</li> </ul>	Définir et calculer les différents niveaux de stocks (minimum, sécurité, alerte, tampon, maximum)	

S5 2 →		La gestion des approvisionnements (suite)
<b>S5.2.2 :</b>		Identifier les documents de mise à jour des stocks : les bons d'entrée, les bons de sortie, les fiches de stock
<b>La réception et le stockage des produits (suite)</b>	• La mise à jour des stocks	Caractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entré, premier sorti Valoriser et actualiser les fiches techniques
	• L'inventaire	Définir et préciser le rôle de l'inventaire physique Calculer les consommations réelles de produits

S5 3 →		La gestion de la production
<b>S5.3.1 :</b>		Définir et caractériser les facteurs humains (travail) et technique (capital)
<b>La combinaison des facteurs de production</b>	• Les facteurs de production	Identifier les éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de production : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le facteur humain : la bonne personne au bon poste (notion de compétence)</li> <li>✓ Le facteur technique : la bonne utilisation des moyens matériels (notion d'usure, notion d'inactivité)</li> </ul>
	• Le profil de poste	Définir la notion de compétence, d'aptitude Analyser le profil de poste Vérifier l'adéquation du profil de poste aux besoins de l'entreprise
	• La productivité	Définir et calculer la productivité du travail et la productivité du capital Identifier les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs de production : l'investissement, la formation et la qualification Préciser les conséquences des gains de productivité : rendement, coût de production, qualité, main d'œuvre
<b>S5.3.2 :</b>	• La qualité totale : de la fabrication à la vente	Identifier les références qualité appliquées au secteur de la boulangerie
<b>La démarche qualité</b>	• Normes, chartes qualité	Analyser les démarches qualité en vigueur dans le secteur de la boulangerie
	• La démarche qualité et ses enjeux	Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les entreprises
<b>S5.3.3 :</b>		Identifier la législation et des accords conventionnels relatifs à la durée du travail
<b>L'aménagement du temps de travail</b>	• La durée du travail : légale et maximale, heures supplémentaires, repos compensateur, temps de repos légaux, congés payés et congés spéciaux	Définir la notion de temps partiel choisi ou contraint
	• La flexibilité du temps de travail	Caractériser les outils de flexibilité du temps de travail
	• Le handicap dans l'entreprise	Caractériser l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés au sein de l'entreprise et les modalités de mise en œuvre

<b>S5.4 →</b>		<b>L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise</b>
<b>S5.4.1 :</b>  <b>La recherche d'emploi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les organismes spécifiques au marché de l'emploi</li> </ul>	<p>Repérer les différents organismes facilitateurs (pôle emploi, agences d'intérim, syndicats professionnels...)</p> <p>Distinguer les différents canaux de communication (presse, radio, internet,...)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'offre d'emploi</li> </ul>	<p>Analyser une offre d'emploi</p> <p>Sélectionner les offres d'emploi correspondant à un profil établi</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi</li> </ul>	<p>Repérer les démarches de recherche d'emploi</p> <p>Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication écrite et orale relative à la recherche d'emploi</li> </ul>	<p>Identifier les règles d'usage pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae</p> <p>Préparer la communication téléphonique en fonction de l'emploi postulé</p>
<b>S5.4.2 :</b>  <b>L'embauche et la rémunération</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entretien d'embauche</li> </ul>	<p>Identifier les principales phases de l'entretien d'embauche, les attitudes et le langage à privilégier, à éviter</p> <p>Identifier les formalités obligatoires à l'embauche pour le salarié et l'employeur</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contrat de travail</li> </ul>	<p>Caractériser les principaux contrats de travail en vigueur</p> <p>Analyser un contrat de travail et repérer les droits et les obligations des parties</p> <p>Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rémunération</li> </ul>	<p>Identifier les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche</p> <p>Dégager les spécificités de la rémunération du secteur de la boulangerie</p> <p>Vérifier la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié</p>

<b>S5 4 →</b>		<b>L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise (suite)</b>
<b>S5.4.3 :</b>		Identifier des attitudes et des techniques facteurs d'une communication efficace avec autrui
<b>La communication au sein de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication interne</li> </ul>	Identifier les enjeux de la communication interne  Identifier les canaux de communication : oraux, écrits, audiovisuels et numériques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La liberté d'expression et ses limites</li> </ul>	Repérer des exemples de délimitation de la liberté d'expression, tant pour le salarié que pour l'employeur
<b>S5.4.4 :</b>		Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel, identifier les principaux thèmes abordés et les objectifs
<b>Le règlement intérieur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contenu et les objectifs du règlement intérieur</li> </ul>	Repérer les droits et les obligations du salarié  Hiérarchiser les différentes sanctions applicables en cas de non-respect par le salarié des dispositions du règlement intérieur
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise</li> </ul>	Caractériser le pouvoir disciplinaire du chef d'entreprise : conditions d'application et limites

<b>S5.5 →</b>		<b>La gestion des ressources humaines</b>
<b>S5.5.1 :</b>		Identifier les objectifs de l'entretien individuel d'évaluation pour l'entreprise et pour le salarié
<b>L'évaluation des salariés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entretien individuel</li> </ul>	Recenser les supports nécessaires à l'entretien : livret de compétences, ratios objectifs
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'analyse des performances d'une équipe</li> </ul>	Repérer des critères et des outils de mesure de la performance  Comparer les performances attendues et les performances réalisées, analyser les écarts et identifier les causes  Proposer des actions correctives
<b>S5.5.2 :</b>		Identifier les différentes voies de formation : statut scolaire, statut de salarié
<b>La formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les voies de formation : statut scolaire, statut de salarié</li> </ul>	Caractériser le statut de maître d'apprentissage et de tuteur en entreprise  Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, de professionnalisation



## Brevet Professionnel Boulanger

<b>S5.5 → La gestion des ressources humaines (suite)</b>		
<b>S5.5.2 :</b>  <b>La formation (suite)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ le droit à la formation : plan de formation, droit individuel à la formation, congé individuel de formation</li> <li>✓ le bilan de compétences</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Définir</b> la formation tout au long de la vie : livret et bilan de compétences, validation des acquis de l'expérience</p> <p>Identifier les principaux dispositifs qui permettent aux salariés de se former sur le temps de travail</p>
<b>S5.5.3 :</b>  <b>La motivation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les moyens en enjeux de la motivation</li> </ul>	<p>Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés,</p> <p>Identifier les enjeux de la motivation pour les salariés et l'entreprise</p>
<b>S5.5.4 :</b>  <b>La représentation des salariés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les instances représentatives du personnel : les délégués du personnel, le comité d'entreprise, la représentation syndicale</li> </ul>	<p>Identifier les instances représentatives du personnel, leurs attributions et les modes de désignation</p>
<b>S5.5.5 :</b>  <b>La gestion des conflits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les conflits individuels et collectifs</li> </ul>	<p>Caractériser les principaux types de conflits</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les modes de résolution des conflits</li> </ul>	<p>Identifier la juridiction compétente pour le règlement des conflits individuels du travail</p> <p>Repérer les différentes étapes des conflits, leur mode de résolution en s'appuyant sur la législation en vigueur</p>
<b>S5.5.6 :</b>  <b>La rupture du contrat de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les cas de rupture : démission, rupture conventionnelle, le licenciement pour motifs personnels et le licenciement économique</li> </ul>	<p>Identifier les différents cas de rupture</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les incidences</li> </ul>	<p>Qualifier les différents cas de rupture, les procédures, les incidences</p>

<b>S5.6 → L'entreprise, créatrice de richesses</b>		
<b>S5.6.1 :</b>  <b>La maîtrise des coûts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les charges : achats de matières premières, personnels, frais généraux liés à l'activité</li> </ul>	<p>Identifier les principales charges d'une boulangerie</p> <p>Distinguer charges et immobilisations</p> <p>Caractériser les différentes modalités de financement des immobilisations (emprunt, crédit-bail) et les charges correspondantes</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le calcul des coûts</li> </ul>	<p>Calculer le coût matières, le coût de production, le coût de revient</p>

<b>S5.6 →</b>		<b>L'entreprise, créatrice de richesses (suite)</b>
<b>S5.6.1 :</b>		
<b>La maîtrise des coûts (suite)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'analyse des charges</li> </ul>	<p>Identifier les éléments constitutifs du ratio matières et calculer un ou plusieurs ratios matières</p> <p>Comparer avec les ratios antérieurs et les ratios objectifs</p> <p>Dégager l'intérêt du tableau de bord de gestion</p> <p>Définir et calculer la marge brute, la marge sur coût principal, le résultat brut d'exploitation et le résultat courant</p>
<b>S5.6.2 :</b>		
<b>La communication commerciale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'argumentaire commercial</li> </ul>	Identifier les méthodes et les démarches dans l'élaboration d'un argumentaire commercial (du vocabulaire professionnel à l'argumentation commerciale)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les supports de la communication visuelle</li> </ul>	<p>Identifier et classer les principaux supports visuels utilisés et préciser leurs principes d'utilisation (fréquence, lieu, circonstances d'utilisation)</p> <p>Repérer les critères de choix des supports</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le merchandising : l'espace de vente</li> </ul>	Identifier les aménagements possibles à l'extérieur et à l'intérieur de l'espace de vente (enseigne, façade, vitrine, surfaces d'exposition, surfaces de circulation), les principaux supports visuels utilisés et leurs principes d'utilisation (fréquence, lieu, circonstances d'utilisation), les critères de choix
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes formes de la communication commerciale</li> </ul>	<p>Identifier et caractériser les différents moyens de communication commerciale (média, hors-média)</p> <p>Préciser les objectifs de ces moyens de communication commerciale</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les événements commerciaux</li> </ul>	<p>Identifier les différents événements commerciaux</p> <p>Préciser les enjeux de la participation du point de vente à un événement commercial donné</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les technologies de l'information et de la communication</li> </ul>	<p>Caractériser le fonctionnement du courrier électronique</p> <p>Identifier les règles de bon usage sur internet lors de la rédaction et de la transmission d'un message, lors de la réception d'un message</p> <p>Identifier les règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu</p> <p>Identifier les outils : bornes interactives, flash codes, applications smartphone</p>

<b>S5.6 →</b>		<b>L'entreprise, créatrice de richesses (suite)</b>
<b>L'activité commerciale</b>	<b>S5.6.3 :</b>	<p><b>Caractériser</b> les déterminants du prix de vente : coût matière, coefficient multiplicateur, concurrence, limites des clients</p> <p><b>Identifier</b> les facteurs de modification du prix des produits et fréquence</p> <p><b>Définir</b> le chiffre d'affaires et identifier ses composantes (volumes et prix)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le prix de vente</li> </ul>	<p><b>Dégager</b> l'intérêt de la gestion prévisionnelle pour une entreprise</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prévision des ventes et des autres produits d'exploitation</li> </ul>	<p><b>Identifier</b> les modes de règlement</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les encaissements : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant</li> </ul>	<p><b>Enumérer</b> des principales fonctionnalités relatives aux encaissements</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les logiciels dédiés à la gestion de l'unité commerciale</li> </ul>	<p><b>Différencier</b> charges variables et charges fixes</p> <p><b>Calculer</b> la marge sur coût variable et le résultat courant</p> <p><b>Calculer</b> le seuil de rentabilité et le point mort</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le seuil de rentabilité</li> </ul>	<p><b>Identifier et classer :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ les besoins, les attentes, les motivations et les freins du client dans l'acte de vente</li> <li>✓ les différents types de clientèle : potentielle, temporaire, fidèle</li> <li>✓ les principes et les règles de segmentation de la clientèle</li> <li>✓ les éléments clés d'une étude de zone de chalandise</li> </ul> <p>les comportements de la clientèle (recherche, comparaison, sélection), des habitudes d'achat de la clientèle (achats décidés, achats impulsifs) et les conséquences pour le point de vente</p>
<b>L'analyse des résultats de l'entreprise</b>	<b>S5.6.4 :</b>	<p><b>Identifier</b> les principaux postes du compte de résultat</p> <p><b>Calculer</b> le résultat à partir des charges et des produits</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le compte de résultat</li> </ul>	<p><b>Compléter et analyser</b> le tableau des soldes intermédiaires de gestion</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tableau des soldes intermédiaires de gestion</li> </ul>	<p><b>Utiliser</b> des outils de gestion spécifiques au secteur professionnel et/ou progiciels de gestion intégrée : fonctionnalités de base, exploitation des indicateurs de gestion fournis</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils de gestion</li> </ul>	

<b>S5.7 →</b>		<b>Les mutations de l'entreprise</b>
<b>S5.7.1 :</b>		<p>Caractériser les principaux indicateurs économiques</p> <p>Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes</p> <p>Mesurer les effets sur l'activité de l'entreprise</p>
<b>Les mutations de l'environnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance</li> </ul>	<p>Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes</p> <p>Mesurer les effets sur l'activité de l'entreprise</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La croissance de l'entreprise</li> </ul>	<p>Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marchés,...)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La dimension sociétale et environnementale dans l'activité économique de l'entreprise</li> </ul>	<p>Définir l'entreprise citoyenne</p> <p>Identifier les méthodes de contrôle des frais généraux dans un objectif de développement durable (énergie, consommables, fluides, produits d'entretien...)</p> <p>Identifier des indicateurs de développement durable (sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux)</p>
<b>S5.7.2 :</b>		<p>Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise</p> <p>Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur</p>
<b>La création et la reprise d'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'esprit d'entreprendre</li> </ul>	<p>Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise</p> <p>Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le projet de création ou de reprise</li> </ul>	<p>Repérer les différents types d'idées, sources de projet</p> <p>Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La faisabilité du projet</li> </ul>	<p>Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif</p> <p>Estimer le besoin de financement associé au projet</p> <p>Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le positionnement sur le marché</li> </ul>	<p>Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le choix d'une forme juridique</li> </ul>	<p>Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les formalités de création</li> </ul>	<p>Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise</p> <p>Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...</p>

**Unités constitutives du diplôme**

**Unité U10/ Epreuve E1 – fabrication d'une commande**

Cette unité recouvre les compétences exigées du titulaire du brevet professionnel Boulanger pour fabriquer une commande

**Unité U 20/ Epreuve E2- Technologie professionnelle**

Cette unité permet de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle.

**Unité U 30/ Epreuve E3 – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et à l'environnement professionnel.**

Cette unité permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel et à leur mobilisation dans l'exercice de la profession de boulanger.

**Unité U 41/ Epreuve E4 – Sous-épreuve E41 – environnement économique, juridique et de gestion de l'entreprise**

Cette unité permet de vérifier les compétences et connaissances du domaine de l'environnement économique, juridique et de la gestion de l'entreprise mises en œuvre dans les activités professionnelles

**Unité U42/ Epreuve E4- Sous-épreuve E42 – dossier d'étude technique liée à l'activité professionnelle**

Cette unité permet de vérifier les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles

**Unité U50/ Epreuve E5- Expression française et ouverture sur le monde**

L'unité « expression française et ouverture sur le monde » englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993) relatif aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

**Unité U60/ Epreuve E6 – Langue vivante étrangère**

L'unité de langue vivante étrangère englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences mentionnées dans les référentiels de langues vivantes étrangères annexés à l'arrêté du 3 avril 1981 fixant les domaines généraux communs à l'ensemble des brevets professionnels

## **Annexe II**

### **Liste des diplômes permettant de s'inscrire au Brevet Professionnel Boulanger**

#### **1) Diplômes de niveau 5 :**

- CAP Boulanger
- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée
- Mention complémentaire Pâtisserie boulangère

#### **2) Diplôme de niveau 4 :**

- Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier

**Annexe III**

**Règlement d'examen**

## Brevet Professionnel Boulanger

### Règlement d'examen

<b>Brevet professionnel : BOULANGER</b>			CFA ou sections apprentissage habilités Formation continue en établissements publics		Formation continue en établissements publics habilités		CFA ou sections d'apprentissage non habilités Enseignement à distance Formation continue en établissements privés	
Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
<b>E.1 : Fabrication d'une commande</b>	<b>U.10</b>	12	Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours	CCF		Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours
<b>E.2 : Technologie professionnelle</b>	<b>U.20</b>	3	Ecrite	2 h	CCF		Ecrite	2h
<b>E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel</b>	<b>U.30</b>	3	Ecrite	2h	CCF		Ecrite	2 h
<b>E.4 : Gestion appliquée</b>		6						
<b>Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise</b>	<b>U.41</b>	3	CCF		CCF		Écrite	2 h
<b>Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle</b>	<b>U.42</b>	3	CCF		CCF		Orale	30 min
<b>E.5 : Expression française et ouverture sur le monde</b>	<b>U.50</b>	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
<b>E.6 : langue vivante étrangère (1)</b>	<b>U 60</b>	1	CCF		CCF		Orale	10 min+ 20 min prépa
<b>Épreuve facultative (2) : Langue vivante étrangère</b>	<b>UF</b>		Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa

(1)Le candidat choisit l'une des 4 langues vivantes suivantes : anglais, allemand, espagnol, italien

(2) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme



**Annexe IV**

**Définition des épreuves**

## Brevet Professionnel Boulanger

<b>E1</b>	<b>Fabrication d'une commande U10</b>	<b>coefficient : 12</b>
-----------	---------------------------------------	-------------------------

### Finalités, objectifs et contenu :

Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en centre de formation qu'en entreprise.

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités du référentiel et porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

Capacités		Compétences
Organiser la production	<b>C1.1</b>	Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
	<b>C1.3</b>	Définir les besoins liés à la production journalière
	<b>C1.4</b>	Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
	<b>C1.6</b>	Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
	<b>C1.7</b>	Organiser les postes de travail
Réaliser et présenter des fabrications	<b>C2.1</b>	Réceptionner et stocker
	<b>C2.2</b>	Préparer, fabriquer
	<b>C2.3</b>	Créer, innover
	<b>C2.4</b>	Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
	<b>C2.5</b>	Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
	<b>C2.8</b>	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
	<b>C2.9</b>	Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
Contrôler	<b>C3.3</b>	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
Communiquer et commercialiser	<b>C4.1</b>	Préparer et faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail
	<b>C4.2</b>	Communiquer les directives
	<b>C4.5</b>	Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
	<b>C4.8</b>	Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

et sur tout ou partie des Savoirs Associés suivants :

La culture professionnelle	<b>S1.4</b>	Les emplacements, les locaux, annexes et livraisons
	<b>S1.5</b>	Les équipements, outillages et installations électriques
	<b>S1.6</b>	L'organisation et les contrôles
	<b>S1.7</b>	La démarche qualité
Les matières premières	<b>S2.2</b>	La farine de blé
	<b>S2.4</b>	Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie
	<b>S2.5</b>	Les autres matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
	<b>S2.6</b>	Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
Les Techniques	<b>S3.1</b>	Les étapes de la panification
	<b>S3.2</b>	La fermentation
	<b>S3.3</b>	La fabrication de la viennoiserie

## Brevet Professionnel Boulanger

### Critères d'évaluation :

- La clarté des documents (organigramme et fiches recettes à mettre en œuvre)
- La pertinence de l'organisation et de la durée des étapes de transformation et de fabrication.
- La conduite du commis
- La précision du vocabulaire technique utilisé avec le commis
- La nature et la cohérence des tâches confiées au commis
- Le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
- La maîtrise des techniques de fabrication de boulangerie, viennoiserie et des sandwiches
- La créativité et l'originalité du pain aromatique
- Le respect de la commande
- La qualité des finitions et des présentations des fabrications
- Le respect des règles de présentation
- Les qualités gustatives des fabrications de boulangerie, de viennoiserie et sandwiches
- L'argumentation commerciale du pain nutrition

<b>DESCRIPTIF et BAREME de notation de L'ÉPREUVE E1</b>	
<b>Phase d'organisation du travail</b>	<b>20</b>
Calculs d'ingrédients	5
Réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail, dont une journée avec un commis	15
<b>Phase de transformation et de fabrication</b>	<b>80</b>
Comportement professionnel, conduite du commis	20
Fabrication de produits de boulangerie	60
<b>Phase d'argumentation commerciale</b>	<b>20</b>
Argumentation commerciale	20
<b>Phase de présentation</b>	<b>60</b>
Présentation des produits	60
<b>Phase de dégustation</b>	<b>60</b>
Dégustation des produits	60
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>

**Le candidat doit produire la commande suivante :**

- × **Pain de Tradition Française** (maxi 6kg de farine mis en œuvre) avec pétrissage le premier jour
- × **Pain de Tradition Française** (maxi 6kg de farine mis en œuvre) avec pétrissage le deuxième jour
- × **Pain au levain** (maximum 4 kg de farine) pétrissage le 2<sup>ème</sup> jour → le levain (pâteux) sera rafraîchi obligatoirement le 1<sup>er</sup> jour
- × **Pain Nutrition** : 1 variété (maxi 2kg de farine) ce produit servira de support à l'argumentation commerciale. Ce pain devra être cuit au plus tard 6h00 après le début de l'épreuve du 2<sup>ème</sup> jour
- × **Pain Aromatique** : (maxi 2kg de farine) réalisation d'un pain innovant à partir d'un panier de 10 ingrédients
- × **Pâte Levée Feuilletée** : (1,5kg de farine) réalisation de :
  - Croissants (18 pièces)
  - Pains au chocolat (18 pièces)
  - 2 formes garnies avant cuisson (9 pièces de chaque) → Les éléments de la finition sont obligatoirement comestibles.
- × **Pâte à Brioche** : (1kg de farine) réalisation de :
  - ✓ Petites brioches à tête (10 pièces)
  - ✓ Tresses (+ de 3 branches) (2 pièces)
  - ✓ 2 formes garnies avant cuisson (9 pièces de chaque) → Les éléments de la finition sont obligatoirement comestibles.

→ Les 4 viennoiseries garnies (en Pâte Levée feuilletée et Brioche) doivent être réalisées avec au moins 2 des crèmes ci-dessous :

- Crème pâtissière
- Crème d'amande
- Crèmes aromatisées
- Crème à base de purée de fruit

- × **Produit de Restauration** : A partir de l'une des pâtes fabriquées dans la commande et d'un panier de 10 produits mis à disposition, élaborer :
  - 1 variété chaude de sandwich ou tartine (4 pièces)
  - 1 variété froide de sandwich (4 pièces) ou mini sandwiches (8 pièces).

- × **Décor** : Présentation d'une pièce de buffet sur l'un des 4 thèmes proposés à l'avance

**Précision :**

2 types de pâtes doivent être confectionnés pour ce décor :

- ✓ Pâte (s) Levée (s) réalisée (s) par le candidat (maxi 5kg de pâte)
- ✓ Pâte (s) Morte (s) réalisée (s) tout ou en partie par le commis (maxi 2kg de pâte)

Une écriture au cornet est obligatoire

*Des gabarits peuvent être apportés par le candidat*

## Brevet Professionnel Boulanger

### Mode d'évaluation :

Durée <b>12h00</b>	<b>Épreuve ponctuelle</b> : écrite, pratique et orale	<b>240 points</b>
-----------------------	-------------------------------------------------------	-------------------

### Déroulement et modalités d'organisation :

L'épreuve se déroule sur deux jours :

#### **1<sup>ère</sup> journée :**

La première journée, l'épreuve, d'une durée de 4 heures, comporte deux phases :

##### **Phase d'organisation du travail (écrite) → 20 points**

D'une durée d'une heure, elle comporte :

- La prise de connaissance du sujet (lecture et appropriation)
- Les calculs d'ingrédients à l'aide du cahier de recettes du candidat
- La réalisation d'un organigramme des tâches sur les deux journées de travail, dont une journée avec un commis

#### **Durant cette phase, le candidat doit :**

Ordonner les principales étapes de préparation et de fabrication :

- Pour la première journée de travail pour son commis et lui-même (3 heures)
- Pour la deuxième journée de travail (8 heures en autonomie). Une pause obligatoire de 30min (hors durée de l'épreuve) à définir par le candidat entre la 4<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> heure doit être positionnée dans l'organigramme de travail

Calculer les quantités nécessaires de matières premières pour une fabrication donnée.

***Les modèles de fiches techniques et de planning d'organisation du travail sont diffusés dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves conformément à la réglementation.***

A l'issue de cette phase, un temps de 30 minutes (hors durée de l'épreuve) est accordé pour rejoindre les laboratoires à partir des lieux de composition de l'épreuve écrite :

- Rencontre avec les commis
- Passation des consignes
- Connaissance des équipements

##### **Phase de transformation et de fabrication (pratique) → 80 points** (répartis sur les 2 journées)

Cette partie permet au candidat, assisté d'un commis titulaire d'un diplôme de niveau 5 en Boulangerie, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande.

Le commis assiste le candidat pendant 3 heures pour :

- Préparer l'une des crèmes pour la réalisation des viennoiseries
- Confectionner tout ou partie du décor en pâte (s) morte (s) cuite (s) pour la présentation du buffet
- Peser et aider aux différentes préparations

Le candidat remet en état son poste de travail.

#### **2<sup>ème</sup> journée :**

La deuxième journée d'une durée de 8 heures (sans commis) comprend :

- **Phase de transformation et de fabrication** : le candidat réalise et finalise les fabrications dans le respect de la commande et des règles d'hygiène → **80 points** (répartis sur les 2 journées)
- **Phase d'argumentation commerciale** : Elle se déroule durant les 2 dernières heures de la 2<sup>ème</sup> journée et porte sur le pain nutrition. L'évaluation est assurée par le jury, composé d'un professionnel et d'un formateur (durée 5 minutes maximum) → **20 points**

## Brevet Professionnel Boulanger

- **Phase de présentation (30 min avant la fin de l'épreuve)** : le candidat met en valeur ses fabrications → **60 points**  
Elle s'effectue suivant la configuration des lieux, soit en laboratoire, soit dans une salle prévue à cet effet sur un linéaire de présentation (minimum 3m x 80cm) nappé.  
L'apport d'éléments extérieurs n'est pas autorisé
- **Une phase de dégustation**, en dehors de la présence du candidat, assurée par un jury différent de celui de travail → **60 points**

**Une pose obligatoire de 30 min à définir par le candidat** entre la 4<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> heure de travail du 2<sup>ème</sup> jour (hors temps imparti à l'épreuve et positionnée dans l'organigramme de travail)

**A l'issue de l'épreuve, le candidat remet en état son poste de travail.**

**La commission d'évaluation est composée d'enseignants de la spécialité et de professionnels**

	<b>Contrôle en Cours de Formation</b>	<b>240 points</b>
--	---------------------------------------	-------------------

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation :

**La situation 1 se déroule en centre de formation sur 2 jours consécutifs, avant la fin du 1<sup>er</sup> trimestre de la 2<sup>ème</sup> année de formation.**

**La situation 2 se déroule en centre de formation sur 2 jours consécutifs, au cours du dernier trimestre de la 2<sup>ème</sup> année de formation.**

Ces deux situations d'évaluations écrites, pratiques et orales sont organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement par l'enseignant de la spécialité. Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluations sont conçues en fonction des acquis des candidats. Le contenu porte sur la transformation et la fabrication de la commande spécifiée dans l'épreuve E1. Les phases d'argumentation, de présentation, de dégustation seront intégrées.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle doivent être fournis aux candidats.

**La situation 3 se réalise en entreprise,**

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires à celles évaluées en centre de Formation.

Elles prennent en compte la nature des activités réalisées dans l'entreprise : fabrication de produits de boulangerie, de viennoiseries et de restauration Boulangère.

## Brevet Professionnel Boulanger

<b>E2</b>	<b>Technologie Professionnelle U20</b>	<b>coefficient : 3</b>
-----------	----------------------------------------	------------------------

### Finalités et objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle.

### Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte **obligatoirement** sur les savoirs associés :

**S1** : la culture professionnelle

**S2** : les matières premières

**S3** : Les techniques et le matériel professionnel

### Critères d'évaluation :

#### **L'évaluation porte principalement sur :**

- l'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs technologiques
- la pertinence des réponses
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie
- la clarté et la rigueur du vocabulaire dans l'expression écrite

### Déroulement de l'épreuve :

Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnement qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses ...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).

### Mode d'évaluation :

<b>2h00</b>	<b>Ponctuelle : écrite</b>	<b>60 points</b>
-------------	----------------------------	------------------

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

	<b>Contrôle en Cours de Formation</b>	<b>60 points</b>
--	---------------------------------------	------------------

Une situation d'évaluation sous forme écrite, organisée dans l'établissement de formation, est réalisée dans le cadre des séances d'enseignement pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

La situation d'évaluation écrite répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conçue en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

**Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires.**

**Elle est organisée au cours du dernier trimestre de formation.**

Elle consiste en un questionnaire écrit s'appuyant sur la description d'une ou de situations professionnelles. Ce questionnaire porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés :

**S1 - La culture professionnelle :**

- **S1.1** → L'évolution du métier de Boulanger
- **S1.2** → Le pain dans l'alimentation
- **S1.3** → Les activités de la filière
- **S1.4** → L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons
- **S1.5** → Les équipements, outillages et installations électriques
- **S1.6** → L'organisation et les contrôles
- **S1.7** → La démarche qualité

**S2 - Les matières premières**

- **S2.1** → Le blé
- **S2.2** → La farine de blé
- **S2.3** → Les autres farines et graines
- **S2.4** → Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie
- **S2.5** → Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
- **S2.6** → Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
- **S2.7** → Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes

**S3 – Les techniques professionnelles**

- **S3.1** → Les étapes de la panification
- **S3.2** → La fermentation
- **S3.3** → la fabrication de la viennoiserie

La commission d'évaluation propose une note transmise au jury final qui arrête la note définitive. L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre d'examen.



## Brevet Professionnel Boulanger

E3	<b>Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel U30</b>	<b>coefficient : 3</b>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

Cette épreuve est écrite et doit s'appuyer sur une ou des études de cas faisant référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances scientifiques.

### Objectifs et contenu de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel et à leurs mobilisations dans l'exercice de la profession de boulanger.

Elle porte sur tout ou partie des compétences terminales suivantes :

- C1.1 : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables et les commander
- C1.3 : Définir les besoins liés à la production journalière
- C1.7 : Organiser les postes de travail
- C1.10 : Organiser l'approvisionnement du ou des postes de vente
  
- C2.1 : Réceptionner et stocker
- C2.2 : Préparer, fabriquer
- C2.3 : Créer, innover
- C2.4 : Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
- C2.5 : Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- C2.7 : Appliquer les procédures de la démarche qualité
- C2.8 : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- C2.9 : Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
  
- C3.2 : Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- C3.3 : Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- C3.4 : Analyser les résultats de l'entreprise
- C3.5 : Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et leurs dispositifs de sécurité
  
- C4.2 : Communiquer les directives
- C4.5 : Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
- C4.7 : Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
- C4.10 : Utiliser les services des établissements institutionnels

Le contenu de l'épreuve porte sur l'ensemble des 4 savoirs complémentaires suivants :

- **S4.1** – Les sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2** – Les sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3** – Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux
- **S4.4** – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

### Critères d'évaluation :

L'évaluation permet d'évaluer :

- les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse et à la synthèse
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- la maîtrise du vocabulaire

## Brevet Professionnel Boulanger

### Mode d'évaluation :

<b>2h00</b>	<b>Ponctuelle : écrite</b>	<b>60 points</b>
-------------	----------------------------	------------------

L'épreuve s'appuie sur une ou plusieurs situations professionnelles en boulangerie et comporte plusieurs questions, liées ou non entre elles, conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation, statistiques professionnelles, textes réglementaires, résultats d'analyses microbiologiques ou toxicologiques, tests sensoriels, fiches techniques d'appareils ou de produits, descriptifs de locaux, articles de la profession....)

	<b>Contrôle en Cours de Formation</b>	<b>60 points</b>
--	---------------------------------------	------------------

Il prend la forme de deux situations d'évaluations écrites, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement par l'enseignant responsable des sciences appliquées. Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluations sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires parmi les suivants :

- **S4.1** – Les sciences appliquées à l'alimentation
- **S4.2** – Les sciences appliquées à l'hygiène
- **S4.3** – Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux
- **S4.4** – Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle doivent être fournis aux candidats

Les deux situations ne peuvent porter sur les mêmes parties des savoirs complémentaires S4.1 à S4.4. Elles doivent se construire selon un principe de complémentarité et l'ensemble doit être conforme au contenu défini pour l'épreuve ponctuelle.

### Déroulement des situations d'évaluation

La première situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu au cours du dernier trimestre de la première année de formation. Elle est notée sur 30 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu au cours du dernier trimestre de la deuxième année de formation. Elle est notée sur 30 points.

## Brevet Professionnel Boulanger

<b>E4</b>	<b>Gestion appliquée U41 et U42</b>	<b>coefficient : 6</b>
-----------	-------------------------------------	------------------------

### **Finalités de l'épreuve :**

L'épreuve vise à évaluer :

- D'une part les compétences et les connaissances du domaine de l'environnement économique, juridique et de la gestion de l'entreprise mises en œuvre dans les activités professionnelles
- D'autre part les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles

<b>E41</b>	<b>Sous-épreuve Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise U41</b>	<b>coefficient : 3</b>
------------	------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

### **Objectifs et contenu de la sous-épreuve :**

Cette sous-épreuve écrite porte sur une partie des savoirs associés aux compétences professionnelles constitutives du référentiel de certification. Elle se réfère à un contexte d'entreprise et prend appui sur des supports documentaires professionnels.

### **Critères d'évaluation :**

L'évaluation prend en compte :

- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie
- la pertinence des réponses
- l'exactitude des connaissances
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation

### **Mode d'évaluation :**

#### **a) Forme ponctuelle :** durée deux heures

La sous-épreuve est réalisée sous forme écrite. Elle s'appuie sur une étude de cas faisant référence à un contexte professionnel mettant en jeu des connaissances en environnement économique, juridique et de gestion d'entreprise.

#### **b) Contrôle en cours de formation (CCF)**

Il prend la forme de deux situations d'évaluations écrites, organisées dans l'établissement de formation dans le cadre habituel des séances d'enseignement.

Les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les deux situations d'évaluations sont conçues en fonction des acquis des candidats. Leur contenu porte sur des savoirs complémentaires.

### **Déroulement des situations d'évaluation**

La première situation d'évaluation, d'une durée maximale d'une heure, a lieu au cours du dernier trimestre de la première année de formation. Elle est notée sur 20 points.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée maximale de deux heures, a lieu au cours du dernier trimestre de la deuxième année de formation. Elle est notée sur 40 points.

## Brevet Professionnel Boulanger

<b>E42</b>	<b>Sous-épreuve dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle U42</b>	<b>coefficient : 3</b>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

### Contenu de la sous-épreuve :

La sous-épreuve prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et de son expérience professionnelle.

Le dossier se compose de 2 parties :

- 1<sup>ère</sup> partie traitant obligatoirement des compétences de la Fonction 2 (Gestion de la production)

A partir d'une perspective d'évolution et/ou de développement de l'entreprise, le candidat devra analyser le contexte et proposer des solutions.

Cette partie devra comporter 4 pages maximum (hors annexes).

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
<u>Fonction 2 :</u>  Gestion de la production	<b>C1.4 : Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère</b>	Compétences obligatoirement évaluées
	<b>C1.5 : Optimiser l'implantation du matériel de production</b>	
	<b>C1.6 : Planifier le travail dans le temps et dans l'espace</b>	
	<b>C1.7 : Organiser les postes de travail</b>	
	<b>C2.2 : Préparer, fabriquer</b>	
	<b>C2.3 : Créer, innover</b>	
	<b>C2.4 : Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication</b>	

- 2<sup>ème</sup> partie traitant de 4 compétences, relatives aux autres Fonctions ( une compétence au choix du candidat par Fonction) :

Fonction 1 (Approvisionnement)

Fonction 3 (Démarche qualité et de progrès)

Fonction 4 (Commercialisation et Communication)

Fonction 5 (Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie)

Fonctions	COMPÉTENCES TERMINALES	COMPOSITION DU DOSSIER
<u>Fonction 1 :</u> Approvisionnement	<b>C1.1 : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander</b>	Choix d'une compétence
	<b>C1.2 : Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie</b>	
	<b>C1.3 : Définir les besoins liés à la production journalière</b>	
	<b>C2.1 : Réceptionner et stocker</b>	
	<b>C3.1. Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)</b>	
	<b>C4.1 : Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail</b>	

## Brevet Professionnel Boulanger

Fonction 3 : Démarche de qualité et de progrès	<b>C2.5</b> : Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution	Choix d'une compétence
	<b>C2.7</b> : Appliquer les procédures de la démarche qualité	
	<b>C2.8</b> : Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés	
	<b>C2.9</b> : Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire	
	<b>C3.2</b> : Mesurer l'échelle des risques sanitaires	
	<b>C3.3</b> : Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation	
	<b>C3.5</b> : Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	
	<b>C4.2</b> : Communiquer les directives	
	<b>C4.3</b> : Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers	
	<b>C4.6</b> : Communiquer avec les différents acteurs de la filière	
Fonction 4 : Commercialisation et communication	<b>C1.10</b> : Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente	Choix d'une compétence
	<b>C2.6</b> : Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente	
	<b>C4.7</b> : Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente	
	<b>C4.8</b> : Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit	
Fonction 5 : Gestion d'unité et / ou d'entreprise de boulangerie : Gestion des ressources humaines	<b>C1.9</b> : Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie	Choix d'une compétence
	<b>C4.5</b> : Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe	
Fonction 5 : Gestion d'unité et / ou d'entreprise de boulangerie : Gestion économique et financière	<b>C1.8</b> : Optimiser les marges de l'entreprise	
	<b>C3.4</b> : Analyser les résultats de l'entreprise	
	<b>C4.4</b> : Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement	

A partir d'activités professionnelles vécues en entreprise, le candidat apporte la preuve de sa maîtrise des compétences choisies.

Cette partie devra comporter 4 pages (une par Compétence), hors annexes.

Le choix de ces compétences fait l'objet d'une concertation entre le candidat, l'équipe pédagogique et le maître d'apprentissage en fonction de l'(des) entreprise(s) dans la(les)quelle(s) le candidat a pu évoluer.

L'intégralité du dossier sera élaborée à l'aide de l'outil informatique.

Il devra comporter en plus :

- un sommaire
- la présentation du candidat (cursus professionnel) ainsi que la présentation de son entreprise de formation (1 page maximum)

## Brevet Professionnel Boulanger

### **Déroulement de la sous-épreuve :**

L'évaluation se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat expose, sans être interrompu, les éléments de son dossier professionnel relatifs à la gestion de la production (1<sup>ère</sup> partie)
- 2ème phase : le jury s'entretient avec le candidat sur l'ensemble du dossier (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> partie)

### **Critères et commission d'évaluation :**

L'évaluation porte sur :

- la précision et la concision de l'information
- l'utilisation d'un vocabulaire professionnel
- les éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées
- l'aptitude à argumenter et à convaincre
- la pertinence des réponses formulées
- la richesse et la diversité des situations exploitées
- la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques
- la clarté et la rigueur de l'expression orale

Les modalités d'évaluation (nombre d'exemplaires du dossier, date de dépôt du dossier, grille d'évaluation de l'épreuve) sont définies dans la circulaire nationale d'organisation des épreuves du Brevet Professionnel.

*En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve.*

*Si le dossier est incomplet ou non conforme, le candidat peut néanmoins être interrogé.*

### **Mode d'évaluation :**

a) Épreuve ponctuelle : orale de 30 minutes maximum, dont 10 minutes d'exposé maximum

Elle prend appui sur le dossier et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie-gestion et d'un professionnel.

b) Contrôle en Cours de Formation

L'évaluation se déroule dans le cadre des séances d'enseignement, lorsque le candidat peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées. Elle est conçue conformément à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, déroulement, critères et commission d'évaluation).

L'évaluation prend la forme d'une situation sous forme orale qui se déroule au cours du dernier trimestre de la deuxième année de formation. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité, d'un enseignant d'économie-gestion et d'un professionnel.

E5	Expression française et ouverture sur le monde	U50	coefficient : 3
----	------------------------------------------------	-----	-----------------

## Objectifs :

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n°93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

## Formes de l'épreuve :

### A. Ponctuelle écrite - Durée 3 heures

À partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numériques. Il sera évalué à parts égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite : développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre...

### B. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents : une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite.

- L'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- La deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

#### 1. Évaluation de l'expression orale

Coefficient 1 - durée 20 minutes maxi.

#### La situation d'évaluation consiste en :

- Une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- Une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- Un échange avec l'auditoire.

#### 2. Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 - durée 2 h 30 maxi

À partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

#### 3. Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 - durée 2 heures maxi

À partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

<b>E6</b>	<b>Langue vivante étrangère (anglais, allemand, espagnol ou italien) U60</b>	<b>coefficient : 1</b>
-----------	------------------------------------------------------------------------------	------------------------

### Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif de tester l'aptitude du candidat à converser dans une langue étrangère.

Forme de l'épreuve

- Ponctuelle orale – durée 10 minutes précédée d'une préparation de 20 minutes.

Cette épreuve prend la forme d'un entretien pouvant être réalisé à partir d'un texte ou d'un document commercial.

- Contrôle en cours de formation

L'évaluation s'effectue sur la base de deux situations d'évaluation correspondant aux deux capacités suivantes :

- compréhension orale
- expression orale

Ces capacités fondamentales impliquent la maîtrise en situation opératoire des contenus grammaticaux et lexicaux du référentiel de langue vivante étrangère ainsi que de la terminologie relative au domaine professionnel considéré.

a) Première situation d'évaluation :

- Compréhension orale :

Evaluer à partir d'une intervention orale d'un locuteur, d'un support audio-oral ou audio-visuel, dans une situation professionnelle ou non, l'aptitude à comprendre le message auditif exprimé en langue vivante étrangère par le biais de QCM, réponse en français à des questions factuelles simples, reproduction en français des éléments essentiels d'information compris dans le document.

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- anticipation
- repérage/identification,
- association des éléments identifiés,
- inférence.

b) Deuxième situation d'évaluation

- Production orale

Evaluer la capacité à s'exprimer oralement en langue vivante étrangère de façon pertinente et intelligible. Le support proposé permettra d'évaluer l'aptitude à dialoguer en langue vivante étrangère dans une situation liée ou non au domaine professionnel au moyen de phrases simples.

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- mobilisation des acquis,
- aptitude à la reformulation juste et précise,
- aptitude à combiner des éléments acquis en énoncés pertinents et intelligibles.



## Brevet Professionnel Boulanger

UF	Epreuve facultative de langue vivante étrangère	
----	-------------------------------------------------	--

### **Épreuve orale - Durée totale : 30 minutes**

Préparation : 15 minutes / Interrogation : 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue vivante étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.

**Annexe V**

**Tableau de correspondance entre épreuves et unités**

## Brevet Professionnel Boulanger

### TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE ÉPREUVES ET UNITÉS

Brevet professionnel Boulangier arrêté du 14 octobre 1997 dernière session : 2013		Brevet professionnel Spécialité Boulangier défini par le présent arrêté 1 <sup>ère</sup> session : 2014	
ÉPREUVES	Unités	ÉPREUVES	Unités
<b>E.1</b> : Fabrication d'une commande	<b>U10</b>	<b>E.1</b> : Fabrication d'une commande	<b>U10</b>
<b>E.2</b> : Technologie et lexique professionnel en langue vivante	<b>U20</b>	<b>E.2</b> : Technologie professionnelle	<b>U20</b>
<b>E.3</b> : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	<b>U30</b>	<b>E.3</b> : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	<b>U30</b>
<b>E.4</b> Gestion			
Sous épreuve : diagramme de production	<b>U41</b>		
Sous-épreuve gestion-comptabilité et techniques commerciales et Sous épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise	<b>U42 et U43</b>	<b>E.4</b> : Gestion appliquée Sous-épreuve : Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise	<b>U41 (1)</b>
<b>E.5</b> : Expression française et ouverture sur le monde	<b>U50</b>	<b>E.5</b> : Expression française et ouverture sur le monde	<b>U50</b>
Epreuve facultative de langue vivante	<b>UF</b>	Epreuve facultative de langue vivante	<b>UF</b>

(1) En forme globale, la note à l'unité U41 définie par le présent arrêté est calculée en faisant la moyenne des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux unités U42 et U43 du BP Boulanger défini par l'arrêté du 14/10/1997 modifié, affectées de leur coefficient. La note ainsi calculée à l'unité U 41 est affectée de son nouveau coefficient.

En forme progressive, la note obtenue à l'unité 41 définie par le présent arrêté est calculée en faisant la moyenne des notes obtenues aux unités U42 et U43 du BP Boulanger défini par l'arrêté du 14/10/1997 modifié, affectées de leur coefficient, que ces notes soient égales ou supérieures à 10 sur 20 (bénéfice) ou inférieures à 10 sur 20(report). La note ainsi calculée à l'unité 41 est affectée de son nouveau coefficient.