

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Evaluation en mode PONCTUEL | | |
| E2. Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | | |
| ANNEXE 1 | Exemple d'organigramme (jour 1 et jour 2) | <i>Page(s) 2 & 3</i> |
| ANNEXE 2 | Exemple de fiche recettes à compléter | <i>Page(s) 4</i> |
| ANNEXE 3 | Exemple de fiche technique | <i>Page(s) 5</i> |
| ANNEXE 4 | Fiche d'évaluation et synthèse des notes | <i>Page(s) 6 à 9</i> |
| Evaluation en mode PONCTUEL | | |
| E3 Epreuve de gestion appliquée / Sous épreuve « Projet professionnel E32 » | | |
| ANNEXE 5 | Grille d'évaluation | <i>Page(s) 10 à 12</i> |
| ANNEXE 6 | Synthèse des notes E3 | <i>Page(s) 13</i> |
| Evaluation en CCF | | |
| E1 Epreuve technologique et scientifique | | |
| ANNEXE 7 | Présentation situation 1 S1E1 | <i>Page(s) 14</i> |
| ANNEXE 8 | Présentation situation 2 S2E1 | <i>Page(s) 15</i> |
| Evaluation en CCF | | |
| E2. Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | | |
| ANNEXE 9 | Présentation & Grille d'évaluation situation 1 S1E2 | <i>Page(s) 16 & 17</i> |
| ANNEXE 10 | Présentation & Grille d'évaluation situation 2 S2E2 | <i>Page(s) 18 & 19</i> |
| ANNEXE 11 | Présentation & Grille d'évaluation situation 3 S3E2 (PFMP N°5 et 6) | <i>20 à 23</i> |
| ANNEXE 12 | Synthèse des notes E2 | <i>Page(s) 24</i> |
| Evaluation en CCF | | |
| E3 Epreuve de gestion appliquée | | |
| ANNEXE 13 | Présentation et synthèse des notes E3 | <i>Page(s) 25</i> |
| Evaluation en CCF | | |
| E3 - Sous épreuve « Environnement économique juridique et management E31 » | | |
| ANNEXE 14 | Grille d'évaluation situation 1 S1-E31 | <i>Page(s) 26 à 27</i> |
| ANNEXE 15 | Grille d'évaluation situation 2 S2-E31 | <i>Page(s) 28</i> |
| Evaluation en CCF | | |
| E3 - Sous épreuve « Projet professionnel E32 » | | |
| ANNEXE 16 | Présentation et grille d'évaluation | <i>Page(s) 29 à 31</i> |
| ANNEXE 17 | Synthèse des notes E3 | <i>Page(s) 32</i> |

Compléter l'organigramme et rendre le document
(mode **PONCTUEL**)

ANNEXE 1 – 1/2

JOURNÉE N°1

BOULANGERIE 13H 14H 15H 16H 17H

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Pain tradition française | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pain spécial | | | | | | | | | | | | | | | |

VIENNOISERIE

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Pâte levée Feuilletée ou Pâte levée | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

PRODUITS DE PÂTE À CHOUX

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Pâte à choux | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garniture et finition | | | | | | | | | | | | | | | |

TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Pâtes | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garniture et finition | | | | | | | | | | | | | | | |

ENTREMETS

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Biscuit | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garniture | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montage Finition | | | | | | | | | | | | | | | |

PETITS FOURS SECS

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Petits fours secs | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

DÉCORS

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Décors | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | |
|---------------------------|--|
| Légende à utiliser | Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage – Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – Entourer les activités du commis (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement) |
|---------------------------|--|

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Compléter l'organigramme et rendre le document
(mode **PONCTUEL**)

ANNEXE 1 – 2/2

JOURNÉE N°2

| | 8H | 9H | 10H | 11H | 12H | 12H30-13H30 | 14H | 15H |
|---------------------------------------|----|----|-----|-----|-----|-------------|-----|-----|
| BOULANGERIE | | | | | | | | |
| Pain tradition française | | | | | | | | |
| Pains spéciaux | | | | | | | | |
| VIENNOISERIE | | | | | | | | |
| Pâte levée feuilletée ou Pâte levée | | | | | | | | |
| PRODUITS DE PÂTE À CHOUX | | | | | | | | |
| Pâte à choux | | | | | | | | |
| Garniture et finition | | | | | | | | |
| TRAITEUR BOULANGER/PÂTISSIER | | | | | | | | |
| Pâtes | | | | | | | | |
| Garniture et finition | | | | | | | | |
| ENTREMETS | | | | | | | | |
| Biscuit | | | | | | | | |
| Garniture | | | | | | | | |
| Montage Finition | | | | | | | | |
| PETITS FOURS SECS | | | | | | | | |
| Petits fours secs | | | | | | | | |
| DÉCORS | | | | | | | | |
| Pain décoré pâte à party et / ou pâte | | | | | | | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Légende à utiliser Pé : pétrissage – To : tourage – Fa : façonnage - Dv : diviser – Cu : cuisson – Ré : Réalisation – Dr : dressage – Ga : garnissage – Fi : finition – **Entourer les activités du commis** (les phases passives ne sont pas à spécifier : fermentations, détente, refroidissement)

Compléter les fiches recettes et rendre le document

| Pain de tradition française | Quantité de Matière Premières | Conditions de réalisation |
|---|--|---|
| Farine de tradition Sel Levure Eau (TH= 70%) | 7 kg ----- ----- ----- | T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1ère 2ème |
| Pain de campagne (recette à titre indicatif) | | |
| Farine T55 ou T65 Farine de seigle T85 Sel Levure Pâte fermentée Eau | 1,800 kg 0,200 kg 0,036 kg 0,025 kg 1,000 kg 1,360 kg | T°B : C° T° eau : <u>Pétrissage</u> : 1ère 2ème |

(mode PONCTUEL)

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (à titre indicatif)

| Entremets : [] | | |
|--------------------------------------|----------|--|
| Recettes | | Progression |
| Denrées | Quantité | |
| <u>Biscuit</u> : [] | [] | <u>Réaliser</u> : [] |
| <u>Crème ou mousse</u> : [] | [] | <u>Dresser</u> : [] |
| <u>Garniture</u> [] | [] | <u>Cuire</u> : [] |
| <u>Éléments de finition</u> : [] | [] | <u>Réaliser</u> : [] |
| | | <u>Monter</u> : [] |
| | | <u>Finition et décor</u> : [] |
| | | Décorer l'entremets en respect avec le thème : |
| | | Inscription au cornet obligatoire |
| | | A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets |

Croquis

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Baccalauréat professionnel BOULANGER PÂTISSIER | SUJET | SESSION 2015 |
| Epreuve : U2 – Pratique professionnelle | Code : | Page : 3/5 |

Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier »

| | | | | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Académie | Centre | | Baccalauréat professionnel boulangier-pâtissier 1/3 | | | | | | | | |
| Session | Date | | | | | | | | | | |
| | | | E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | | | | | | | | |
| Toutes les notes sont portées sur 10 points | | | | | | | | | | | |
| Modalité ponctuelle | | | Numéro des candidats | | | | | | | | |
| Phases | Coef | Intitulé | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Phase d'organisation du travail | | | | | | | | | | | |
| Réalisation d'un organigramme (15 points) | 0,3 | Calcul des quantités nécessaires | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Ordonnancement des étapes de préparation et fabrication | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Estimation du temps de chaque étape | | | | | | | | | |
| | 0,2 | Qualité du document | | | | | | | | | |

Émargement des membres de la commission d'évaluation

| | | |
|-----------------|---------------|--|
| Académie | Centre | Baccalauréat professionnel « Boulanger-Pâtissier » 2/3 |
| | | |
| Session | Date | E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 |
| | | |

Toutes les notes sont portées sur 10 points

| Modalité ponctuelle | | | Numéro des candidats | | | | | | | | |
|---|-------------|--|-----------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Phases | Coef | Intitulé | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Phase de transformation-Fabrication | | | | | | | | | | | |
| Comportement professionnel, conduite du commis (25 points) | 0,5 | Organisation du poste de travail | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Utilisation rationnelle des fluides et des matières premières (dont énergie) | | | | | | | | | |
| | 0,2 | Utilisation rationnelle des matériels & outillages | | | | | | | | | |
| | 1 | Conduite du commis (communication et gestion) | | | | | | | | | |
| Fabrication de produits de boulangerie (40 points) | 0,5 | Produit traiteur de boulangerie | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Pâte levée ou pâte levée feuilletée | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Pain de tradition française | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Techniques de façonnage et de finition | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Pain spécial | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Techniques de façonnage et de finition | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Techniques gestuelles - Rapidité - Dextérité | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Conduite des fermentations et des cuissons | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte | | | | | | | | | |
| Fabrication de produits de pâtisserie /40 | 0,5 | Confection du biscuit, de la crème ou de la garniture | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Montage de l'entremets | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Pâte à choux glacée au fondant | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Pâte à choux (autre déclinaison) | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Petits fours secs | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Produit traiteur de pâtisserie | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Techniques gestuelles - Rapidité - Dextérité | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Conduite des cuissons | | | | | | | | | |

Élargement des membres de la commission d'évaluation

| | | |
|-----------------|---------------|--|
| Académie | Centre | Baccalauréat professionnel « Boulanger-Pâtissier » |
| | | |
| | | 3/3 |
| Session | Date | E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Coefficient 9 |
| | | |

Toutes les notes sont portées sur 10 points

| Modalité ponctuelle | | | Numéro des candidats | | | | | | | | |
|---|------|--|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Phases | Coef | Intitulé | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Phase de présentation | | | | | | | | | | | |
| Présentation de produits de boulangerie et de pâtisserie (20 points) | 0,5 | Respect de la commande | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Dimension commerciale et esthétique boulangerie | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Dimension commerciale et esthétique pâtisserie | | | | | | | | | |
| | 0,3 | Exploitation du thème | | | | | | | | | |
| | 0,4 | Mise en valeur du buffet | | | | | | | | | |
| Phase de dégustation et argumentation commerciale | | | | | | | | | | | |
| Dégustation (10 points) | 0,5 | Qualités organoleptiques fabrication boulangerie | | | | | | | | | |
| | 0,5 | Qualités organoleptiques fabrication pâtisserie | | | | | | | | | |
| Argumentation commerciale (30 points) | 0,6 | Analyse de la fabrication de boulangerie | | | | | | | | | |
| | 0,6 | Analyse de la fabrication de pâtisserie | | | | | | | | | |
| | 0,6 | Aptitude à communiquer | | | | | | | | | |
| | 0,6 | Utilisation d'un vocabulaire adapté | | | | | | | | | |
| | 0,6 | Pertinence de l'argumentation | | | | | | | | | |

| | | | |
|---------------|----------|--|--------|
| Académie de : | Centre : | Baccalauréat professionnel « Boulanger-Pâtissier » E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel Coefficient 9 | |
| | | SESSION : | Date : |
| | | N° Candidat : | |

Les calculs sont réalisés à l'aide du fichier accompagnant les sujets

Récapitulatif des notes

| | | |
|--|----------------|--|
| Phase d'organisation du travail | Note sur 15 → | |
| Phase de transformation et de fabrication | Note sur 105 → | |
| Phase de présentation des produits | Note sur 20 → | |
| Phase de dégustation des produits | Note sur 10 → | |
| Phase d'argumentation commerciale | Note sur 30 → | |
| TOTAL | Note sur 180 → | |

Note finale proposée au jury

| | | |
|--|----------|--|
| Note finale (arrondie au ½ point supérieur) | sur 20 → | |
|--|----------|--|

Commentaires et justifications si note finale inférieure à la moyenne :

| COMMUNICATION ET PROJET | | | | | Note / 30 points |
|--|--|---|---|----|---------------------|
| ➤ Présentation orale (/12 points) | | | | | Observations |
| • Dynamisme de la présentation | TI | I | S | TS | |
| • Indépendance par rapport au dossier | | | | | |
| • Qualité de l'expression (<i>clarté, correction de la langue, élocution, langage professionnel adapté, rigueur de l'exposé</i>) | | | | | |
| • Aptitude à synthétiser (<i>Choix des idées développées</i>) | | | | | |
| ➤ Entretien (/12 points) | | | | | Observations |
| • Aptitude au dialogue (<i>écoute active, reformulation, compréhension des questions...</i>) | TI | I | S | TS | |
| • Aptitude à argumenter (<i>à justifier un choix, un point de vue</i>) et à convaincre | | | | | |
| • Pertinence dans les réponses formulées | | | | | |
| • Sens de la relation (<i>prise de contact, courtoisie, comportement gestuel...</i>) | | | | | |
| ➤ Projet (/6 points) | | | | | Observations |
| • Personnalisation du projet (<i>adéquation projet/ambition du candidat</i>) | TI | I | S | TS | |
| • Cohérence du projet | | | | | |
| TI : très insuffisant I : insuffisant S : satisfaisant TS : très satisfaisant | | | | | |
| MAITRISE DES COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES | | | | | Note /10 points |
| Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ». | | | | | |
| S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers : | | | | | Observations |
| Le secteur professionnel | Définir la notion de secteur professionnel | | | | |
| | Distinguer différents secteurs professionnels | | | | |
| | Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation | | | | |
| Le métier | Définir la notion de métier | | | | |
| | Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation | | | | |
| | Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés | | | | |
| Les niveaux de formation Les diplômes et les titres professionnels La qualification La professionnalisation | Repérer les différents niveaux de formation | | | | |
| | Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations | | | | |
| | Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel | | | | |
| | Définir la qualification | | | | |
| | Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation | | | | |
| Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié | Identifier les différentes voies de formation | | | | |
| | Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation | | | | |
| | Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation | | | | |
| Une formation tout au long de la vie | Définir la notion de formation tout au long de la vie, en repérer les principaux enjeux | | | | |
| | Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience | | | | |
| L'environnement du métier | Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple) | | | | |
| S5.2.1 - La recherche d'emploi : | | | | | |
| La population active | Caractériser la population active | | | | |
| | Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...) | | | | |
| | Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active | | | | |
| Les caractéristiques du marché du travail | Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre) | | | | |
| | Analyser les causes et l'évolution du chômage | | | | |
| Le profil de poste | Définir la notion de compétence, d'aptitude | | | | |
| | Analyser le profil de poste | | | | |
| | Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise | | | | |
| Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe | Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...) | | | | |
| | Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...) | | | | |
| L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel | Analyser une offre d'emploi | | | | |
| | Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi | | | | |
| Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi | Repérer les démarches de recherche d'emploi | | | | |
| | Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi | | | | |
| La lettre de motivation | Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae | | | | |
| | Rédiger une lettre de motivation | | | | |
| Le curriculum vitae | Présenter un curriculum vitae informatisé | | | | |
| La communication téléphonique | Préparer la communication téléphonique | | | | |

| S5.2.2 - L'embauche et la rémunération : | |
|--|---|
| L'entretien d'embauche | Repérer les différentes phases de l'entretien |
| | Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure |
| | Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...) |
| | Préparer l'entretien d'embauche |
| Les tests de sélection | Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche |
| Les différents types de contrats de travail en vigueur | Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser |
| | Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation |
| Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties | Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques |
| | Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties |
| Les éléments de la rémunération | Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche |
| | Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel |
| Les principales formalités liées à l'embauche : | Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche |
| S5.2.3 - La structure de l'organisation : | |
| Les fonctions et services de l'organisation | Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel |
| | Repérer et caractériser leurs principales fonctions |
| | Identifier les différents services et leurs attributions |
| La structure de l'organisation | Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel |
| | Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation |
| | Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services |
| S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise : | |
| La communication au sein de l'entreprise Les enjeux de la communication interne | Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise |
| | Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte |
| | Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences. |
| La liberté d'expression et ses limites | Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise |
| | Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur |
| Le règlement intérieur : contenu et objectifs | Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel |
| | Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs |
| Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié | Repérer les droits et obligations du salarié |
| Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables | Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions |
| Le pouvoir disciplinaire | Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire |
| | Identifier les limites à ce pouvoir |
| S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise : | |
| Le projet de création ou de reprise | Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise |
| | Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur |
| | Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...) |
| | Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet |
| La propriété industrielle et propriété intellectuelle | Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle |
| | Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle |
| | Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle |
| La connaissance du marché | Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif |
| Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement | Estimer le besoin de financement associé au projet |
| Les aides et les incitations à la création d'entreprise | Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations |
| Le positionnement sur le marché | Positionner l'entreprise sur le marché |
| | Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale |
| Les formes juridiques : leurs caractéristiques | Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité |
| | Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise |
| Les formalités de création | Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises... |

Total sous épreuve E 32 / 40 points

Académie

Candidat

Baccalauréat professionnel « Boulanger Pâtissier »
E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2) – 3/3

| COMMISSION D'INTERROGATION | ÉMARGEMENTS | NOTE / 20 |
|---------------------------------------|--------------------|------------------|
| | | |

Synthèse Épreuve ponctuelle de gestion appliquée E3

| | | |
|---------------|---|---------------------|
| ACADEMIE DE : | BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER | SESSION : Date : |
|---------------|---|---------------------|

| | |
|------------------------------|-------------------------------|
| EVALUATION PONCTUELLE | EPREUVE E3 Coefficient : 5 |
|------------------------------|-------------------------------|

| | |
|----------------------------|--------------|
| CANDIDAT | N° MATRICULE |
| Nom : _____ Prénom : _____ | |

E31 – Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)

| ÉVALUATEUR | ÉMARGEMENT | NOTE / 40 |
|------------|------------|-----------|
| | | |

E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2)

| COMMISSION D'INTERROGATION | ÉMARGEMENTS | NOTE / 40 |
|----------------------------|-------------|-----------|
| | | |

E33 – Mathématiques (coefficient 1)

| ÉVALUATEUR | ÉMARGEMENT | NOTE / 20 |
|------------|------------|-----------|
| | | |

E3 Épreuve de gestion appliquée – coefficient 5

| | | |
|-------------------|--|-----|
| Note totale / 100 | Note sur 20 (arrondie au ½ point supérieur) | /20 |
|-------------------|--|-----|

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »

Session :

CCFSITUATION D'ÉVALUATION
en CENTRE DE FORMATION**S1 – E1**
Points **30 (2X15)**

E1 Épreuve technologique et scientifique - coefficient 4

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

Date préconisée :

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

| |
|--|
| Au cours du dernier trimestre de la classe de première professionnelle |
|--|

Durée de l'épreuve :

| |
|--|
| Durée indicative : 1 h (2 X 30 mn) Technologie et sciences appliquées |
|--|

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

S1 la culture professionnelle

- S1.1 : les secteurs d'activité et les acteurs des filières
- S1.2 : les produits commercialisés
- S1.4 : le vocabulaire professionnel
- S1.8 : la qualité
- S1.8.1 : les signes officiels de qualité dans le cadre de la réglementation
- S1.8.3 : les appellations commerciales et réglementaires

S2 les matières premières

- S2.1 : les matières premières de base

S3 les techniques professionnelles

- S3.1.2 : les procédés de fabrication en boulangerie
- S3.1.3 : les procédés de fabrication communs boulangerie/pâtisserie

S4 - sciences appliquées

- S4. 1 Les sciences appliquées à l'alimentation
- S4. 2 Les sciences appliquées à l'hygiène
- S4. 3 Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »

Session :

CCF**SITUATION D'ÉVALUATION
en CENTRE DE FORMATION****S2 – E1**
Points **50 (2X25)****E1 Épreuve technologique et scientifique - coefficient 4**

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

Date préconisée :

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler :

Au cours du troisième trimestre de la classe de terminale

Durée de l'épreuve :

Durée indicative : 2h (2 X 1 h) par valence
Technologie et sciences appliquées

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

S1 la culture professionnelle

- S1.3 L'approche sensorielle
- S1.5 les locaux et annexes
- S1.6 les équipements, matériels et outillages
- S1.7 les documents de travail
- S1.8 la qualité

S2 les matières premières

- S2.2 les matières complémentaires
- S2.3 les ingrédients et produits d'addition

S3 les techniques professionnelles

- S3.1.4 les procédés de fabrication en pâtisserie
- S3.2 les fermentations
- S3.3 les cuissons et après cuissons
- S3.4 la conservation des produits

S4 - sciences appliquées

- S4. 1 Les sciences appliquées à l'alimentation
- S4. 2 Les sciences appliquées à l'hygiène
- S4. 3 Les sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

| | | |
|---------------|---|----------------------------------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | Session : |
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION | S1-E2 Points 60 |

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation.

Date préconisée :

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **entre la fin de la seconde année de formation et, au plus tard, la fin du premier semestre de l'année de terminale professionnelle**

Forme de l'épreuve : TP (Durée indicative – 5 h)

Rappel référentiel :

Elle comporte quatre phases distinctes :

- **une partie écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ) ;
- **une partie pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les fabrications ;
- **une partie présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet ;
- **une partie dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de boulangerie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

La partie écrite organisation du travail et les pétrissages sont réalisés mécaniquement à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

Lors de la partie pratique de fabrication, le candidat n'est pas évalué sur la conduite du commis. Cette évaluation est réalisée lors de la deuxième situation.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de techniques de base de boulangerie, c'est-à-dire 3 produits de boulangerie et une réalisation traiteur fabriquée à partir de l'une des trois pâtes mises en œuvre :

- pain de tradition française 7 kg de farine mis en œuvre décliné en pains (2 formes), baguettes non farinées et 16 petits pains en quatre formes différentes ;
- pain spécial 2 kg de farine(s) mis en œuvre (2 formes) ;
- pâte levée feuilletée ou pâte levée 0,5 kg de farine mis en œuvre ;
- une pièce de décor à thème en pâte levée (pâte à party) et/ou pâte morte.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Les produits seront exposés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

(mode CCF)

Académie de :

**Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »**

Session :

| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | | | Situation 1 CCF / 60 | | | | | |
|---|------|--|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | | Notation sur 10 points | | | | | |
| Phases | Coef | CRITERES D'EVALUATION | Candidat N°1 | Candidat N°2 | Candidat N°3 | Candidat N°4 | Candidat N°5 | Candidat N°6 |
| Réalisation d'un organigramme (5 points) | 0,1 | Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication | | | | | | |
| | 0,3 | Gestion du commis | | | | | | |
| | 0,1 | Calcul des quantités nécessaires | | | | | | |
| Pratique de fabrication (40 points) | 0,2 | Organisation du poste de travail | | | | | | |
| | 0,2 | Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité | | | | | | |
| | 0,3 | Utilisation rationnelle des fluides et matières premières (dont énergie) | | | | | | |
| | 0,3 | Conduite des fermentations et des cuissons | | | | | | |
| | 0,5 | Pain de tradition française | | | | | | |
| | 0,5 | Pain spécial | | | | | | |
| | 0,5 | Techniques de façonnage et de finition | | | | | | |
| | 0,5 | Pâte levée ou pâte levée feuilletée | | | | | | |
| | 0,5 | Produit traiteur de boulangerie | | | | | | |
| | 0,5 | Pièce de décor en pâte levée ou en pâte morte | | | | | | |
| Présentation des fabrications (5 points) | 0,1 | Respect de la commande | | | | | | |
| | 0,2 | Dimension commerciale, qualité des finitions | | | | | | |
| | 0,1 | Exploitation du thème | | | | | | |
| | 0,1 | Mise en valeur du buffet | | | | | | |
| Dégustation sur une des fabrications (5 points) | 0,2 | Qualités organoleptiques de la fabrication | | | | | | |
| | 0,3 | Analyse de la fabrication | | | | | | |
| Argumentation commerciale de la fabrication (5 points) | 0,3 | Aptitude à communiquer, s'exprimer | | | | | | |
| | 0,2 | Argumentation | | | | | | |

Émargement :

| | | |
|---------------|---|-----------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | Session : |
|---------------|---|-----------|

| | | |
|------------|--|-------------------------------|
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION | S2 Points 60 |
|------------|--|-------------------------------|

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9

L'évaluation s'effectue sur la base d'une situation organisée par l'équipe en charge des enseignements professionnels. Elle a lieu en établissement de formation. En tout état de cause un professionnel, au moins y est associé.

Date préconisée :

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **à la fin de la dernière année de formation (épreuve écrite, pratique et orale)**

Forme de l'épreuve : TP (durée indicative - 5 h)

Un commis est mis à la disposition du candidat pour la durée de l'épreuve.

Cette situation d'évaluation comporte quatre phases distinctes :

- a) **Une phase écrite** : d'organisation du travail et de gestion du commis (d'une durée de 30 minutes environ)
- b) **Une phase pratique de fabrication** : cette phase permettra au candidat, assisté d'un commis (2 heures maximum) du même champ professionnel, de réaliser toutes les préparations préliminaires nécessaires à la commande. Le candidat finalise en autonomie les 3 produits de pâtisserie et une réalisation traiteur :
 - un entremets 8 personnes, monté en cercle, décor en adéquation avec le thème (fiche technique fournie),
 - pâte à choux (1/4 de litre) en 2 réalisations : une glacée au fondant le reste pouvant être décliné en grande pièce (4 personnes) ou pièces individuelles ou réductions,
 - une réalisation de petits fours secs,
 - et une réalisation en pâte feuilletée ou en pâte friable.
- c) **Une phase présentation** : le candidat expose ses fabrications sous la forme d'un buffet
- d) **Une phase dégustation et argumentation commerciale** : le jury choisit un produit de pâtisserie parmi les fabrications présentées. Le candidat procède à une argumentation commerciale de la fabrication et à une dégustation partagée avec les membres du jury (10 minutes maximum).

La partie écrite d'organisation du travail et les préparations préliminaires peuvent être réalisés à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre des différentes techniques et un enchaînement des tâches à accomplir.

Les produits seront exposés sous la forme d'un buffet, dans le respect de la commande et du thème.

La fiche technique de l'entremets est fournie au candidat.

Académie de :

**Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »**

Session :

| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | | | Situation 2 CCF / 60 | | | | | |
|---|-------|---|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | | | Notation sur 10 | | | | | |
| Phases | Coef. | CRITERES D'EVALUATION | Candidat N° 1 | Candidat N° 2 | Candidat N° 3 | Candidat N° 4 | Candidat N° 5 | Candidat N° 6 |
| Organisation écrite du travail et de la gestion du commis. (10 points) | 0,2 | Qualité du document | | | | | | |
| | 0,3 | Ordonnancement des étapes de préparation et de fabrication. | | | | | | |
| | 0,3 | Estimation de temps de chaque étape | | | | | | |
| | 0,2 | Gestion du commis | | | | | | |
| Pratique de fabrication. (35 points) | 0,2 | Organisation du poste de travail | | | | | | |
| | 0,1 | Respect des règles d'hygiène, santé, sécurité | | | | | | |
| | 0,1 | Utilisation rationnelle des matières premières | | | | | | |
| | 0,2 | Utilisation rationnelle des matériels & outillages, énergies et fluides | | | | | | |
| | 0,3 | Conduite du commis | | | | | | |
| | 0,3 | Réalisation du biscuit | | | | | | |
| | 0,3 | Montage de l'entremets | | | | | | |
| | 0,3 | Confection de la crème ou de la garniture | | | | | | |
| | 0,3 | Pâte à choux glacée au fondant | | | | | | |
| | 0,3 | Pâte à choux (autre déclinaison) | | | | | | |
| | 0,3 | Petits fours secs | | | | | | |
| | 0,3 | Produit traiteur de pâtisserie | | | | | | |
| | 0,2 | Conduite des cuissons | | | | | | |
| | 0,3 | Finitions et décors | | | | | | |
| Présentation des fabrications (5 points) | 0,1 | Respect de la commande | | | | | | |
| | 0,2 | Dimension commerciale, qualité des finitions | | | | | | |
| | 0,1 | Exploitation du thème | | | | | | |
| | 0,1 | Mise en valeur du buffet | | | | | | |
| Dégustation sur une des fabrications (5 points) | 0,2 | Qualités organoleptiques de la fabrication | | | | | | |
| | 0,3 | Analyse de la fabrication | | | | | | |
| Argumentation commerciale de la fabrication (5 points) | 0,3 | Aptitude à communiquer, s'exprimer | | | | | | |
| | 0,2 | Argumentation | | | | | | |

Émargement

(mode CCF)

| | | |
|---------------|---|-----------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | Session : |
|---------------|---|-----------|

| | | |
|------------|---|-------------------------------|
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION en ENTREPRISE | S3 Points 60 |
|------------|---|-------------------------------|

| |
|--|
| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel – Coefficient 9 |
|--|

Date préconisée :

La période choisie, pour l'évaluation, pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de l'équipe pédagogique. Toutefois, de manière plus générale elle devra se dérouler **au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation.**

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Elles sont repérées et choisies conjointement par l'enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d'apprentissage désigné par le chef d'entreprise.

Elles prennent en compte la nature des activités réalisées dans l'entreprise (fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie et produits traiteurs)

Seront obligatoirement évalués :

- le comportement professionnel, l'intégration dans une équipe, l'autonomie,
- la mise en œuvre des préparations, des compositions, des fabrications,
- la capacité à contrôler et à proposer des améliorations, des solutions, des innovations,
- la capacité à gérer et à optimiser la production et l'équipe,
- la capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente, argumentation,...)

(mode CCF)

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »

Session :

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant
en compte la formation en milieu professionnel -
Coefficient 9Situation 3 **CCF** / 60

ÉVALUATION en ENTREPRISE 1/3

Grille d'évaluation P.F.M.P - N° 5 et 6
(Les critères évalués au cours de la 5ème période peuvent être validés)

NOM :

PRENOM :

| X compléter le profil | TI | I | B | TB |
|--|----|---|---|------------|
| Ponctualité, assiduité (respect des horaires de travail) | | | | |
| Respect des autres, esprit d'équipe et intégration (Ex : S'intégrer dans l'entreprise (écoute, esprit d'équipe, aptitude relationnelle, motivation, animation et discrétion.....) | | | | |
| Respect d'une tenue propre et adaptée au milieu professionnel (Ex : Avoir une tenue professionnelle adaptée (propreté, conformité.....) | | | | |
| Respect des règles de santé et de sécurité | | | | |
| Respect des règles d'hygiène, respect des protocoles de nettoyage des locaux et du matériel | | | | |
| Respect de l'environnement : tri sélectif et utilisation rationnelle des énergies et des fluides. | | | | |
| Utilisation rationnelle des matières premières, éviter le gaspillage Ex : Réceptionner, identifier et contrôler les produits (qualité et quantité), les conditionner (matières premières, fabrications intermédiaires, produits finis) protéger, étiqueter, ranger. Surveiller les stocks... | | | | |
| Faire preuve de motivation et participation active, gestion du temps, rapidité Ex : Organiser son travail, respecter les consignes (dynamisme, adaptabilité...) | | | | |
| Faire preuve de curiosité professionnelle et demander conseil | | | | |
| Capacité à gérer et optimiser la production et le travail en équipe Ex : Initiative travail en autonomie | | | | |
| Appréciation sur le comportement professionnel – Sous total A | | | | /14 |

| RELEVES DES ABSENCES | | REMARQUES |
|----------------------|----------------------------|-----------|
| Dates | Motif (retard, maladie) | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

(mode CCF)

E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9

Situation 3 CCF**/ 60****ÉVALUATION en ENTREPRISE****2/3****NOM :****PRENOM :**

| Boulangerie | TI | I | B | TB | Pâtisserie | TI | I | B | TB |
|--|----|---|---|-----------|--|----|---|---|------------|
| X compléter le profil | | | | | Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes | | | | |
| Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes | | | | | <i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilleté</i> | | | | |
| <i>Pains de tradition française et pains courant français</i> | | | | | Mettre en œuvre- Assembler des produits | | | | |
| <i>Pains spéciaux, pâte à décors...</i> | | | | | <i>Foncer des tartes, des quiches...</i> | | | | |
| <i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilletée</i> | | | | | <i>Réaliser des crèmes</i> | | | | |
| Mettre en œuvre- Assembler des produits | | | | | <i>Crémer une préparation</i> | | | | |
| <i>Tourer et abaisser les pâtons</i> | | | | | <i>Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)</i> | | | | |
| <i>Peser et diviser</i> | | | | | <i>Monter un entremets, un petit gâteau... (garnir et monter)</i> | | | | |
| <i>Bouler</i> | | | | | Conduire des mises au point | | | | |
| <i>Façonner à la machine</i> | | | | | <i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i> | | | | |
| <i>Façonner des formes diverses</i> | | | | | <i>Mettre au point un nappage, un fondant</i> | | | | |
| Conduire des fermentations | | | | | Conduire des cuissons | | | | |
| <i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i> | | | | | <i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feu (crèmes et sirop de sucre)</i> | | | | |
| <i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i> | | | | | <i>Mettre au four et assurer les cuissons</i> | | | | |
| Conduire des cuissons | | | | | Transformation et fabrication | | | | |
| <i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i> | | | | | | | | | |
| Transformation et fabrication | | | | | Transformation et fabrication | | | | |
| | | | | /8 | | | | | /8 |
| Transformation et fabrication – Sous total B | | | | | | | | | /16 |

COMPORTEMENT PROFESSIONNEL – TRANSFORMATION – FABRICATION - SOUS TOTAL 1
(Sous total A + sous total B)

/ 30

(mode CCF)

| | | |
|---|--------------------------|------|
| E2 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient 9 | Situation 3 CCF | / 60 |
| | ÉVALUATION en ENTREPRISE | 3/3 |

NOM :

PRENOM :

| X compléter le profil | TI | I | B | TB |
|---|------------|---|---|----|
| Présenter, valoriser les produits, décorer <i>Ex : Glacer une préparation (pinceau, palette...) Réaliser des petits décors en chocolat de couverture. Décorer avec un aspect de créativité par rapport à un thème et écrire au cornet</i> | | | | |
| Capacité à contrôler les produits et les conditions de commercialisation <i>Ex : Apprécier la conformité d'un produit fini et communiquer les anomalies repérées (taille, régularité...)</i> | | | | |
| Capacité à proposer des améliorations et innovations | | | | |
| Capacité à détecter des anomalies et proposer des solutions <i>Ex : Contrôler le bon fonctionnement des appareils et communiquer les anomalies repérées</i> | | | | |
| PRESENTATION DES FABRICATIONS - SOUS TOTAL 2 | /10 | | | |

| X compléter le profil | TI | I | B | TB |
|---|------------|---|---|----|
| Capacité à communiquer en interne avec les personnels de vente... <i>Ex : Transmettre les caractéristiques techniques aux personnels de vente</i> | | | | |
| Capacité à communiquer avec des tiers (clients, fournisseurs...) <i>Ex : Vendre les produits auprès de la clientèle</i> | | | | |
| Capacité à commercialiser les produits (dynamique de vente, utilisation des nouvelles technologies...) | | | | |
| Capacité à conseiller (clients) | | | | |
| ARGUMENTATION COMMERCIALISATION - SOUS TOTAL 3 | /20 | | | |

| | |
|--|------------|
| TOTAL – SITUATION 3 (Sous total 1 + Sous total 2 + Sous total 3) | /60 |
|--|------------|

Commentaire si note inférieure à 30/60

Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage
ou du Responsable du stage

Emargement et cachet de l'entreprise

Tableau de synthèse Épreuve E2

Épr. de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

| | | |
|---------------|---|---------------------|
| ACADEMIE DE : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | SESSION : Date : |
|---------------|---|---------------------|

| | | |
|------------|-------------------|------------------------|
| CCF | EPREUVE E2 | <i>Coefficient : 9</i> |
|------------|-------------------|------------------------|

| CANDIDAT | | ETABLISSEMENT |
|----------|----------|---------------|
| Nom : | Prénom : | |

| NOM des membres du jury | FONCTION | EMARGEMENT |
|-------------------------|----------|------------|
| | | |

NOTES RECAPITULATIVES S1

| | | |
|---|--|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis | / 05 |
| Évaluation en centre de formation : | Phase pratique de fabrication (avec commis) | / 40 |
| Fin de la seconde année de formation | Phase de présentation | / 05 |
| Au plus tard premier semestre de l'année de terminale professionnelle | Phase de dégustation | / 05 |
| | Phase d'argumentation commerciale | / 05 |
| | NOTE FINALE S1 PROPOSEE AU JURY | / 60 |

NOTES RECAPITULATIVES S2

| | | |
|---------------------------------------|--|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Phase écrite d'organisation du travail et de gestion du commis | / 10 |
| Évaluation en centre de formation : | Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite) | / 35 |
| Fin de la dernière année de formation | Phase de présentation | / 05 |
| | Phase de dégustation | / 05 |
| | Phase d'argumentation commerciale | / 05 |
| | NOTE FINALE S2 PROPOSEE AU JURY | / 60 |

NOTES RECAPITULATIVES S3

| | | |
|---|---|-------------|
| <i>sous – total I</i> | Comportement professionnel, transformation et fabrication | / 30 |
| Évaluation en entreprise : | Présentation des fabrications | / 10 |
| Au cours du dernier trimestre de la dernière année de formation | Argumentation commerciale | / 20 |
| | NOTE FINALE S3 PROPOSEE AU JURY | / 60 |

NOTE FINALE PROPOSEE AU JURY**S1 + S2 + S3**

| | |
|--|--------------|
| Note totale | / 180 |
| Note sur 20 | / 20 |
| Note arrondie sur 20 (au ½ point supérieur) | / 20 |

Les calculs sont réalisés à l'aide du fichier diffusé

Académie de :

Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »

Session :

Présentation E3 Épreuve de gestion appliquée - Coefficient 5

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes de la formation relevant du domaine de l'environnement économique, juridique, le management d'entreprise et relevant des mathématiques pour les utiliser dans une perspective professionnelle.

Elle comporte trois sous épreuves :

- E31 : Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)
- E32 : Projet professionnel (coefficient 2)
- E33 : Mathématiques (coefficient 1)

E31 Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)

Cette épreuve écrite a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et de management, et plus particulièrement à apprécier son aptitude à exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de l'alimentation spécifique au diplôme.

Déroulement de l'épreuve

Cette épreuve écrite doit permettre d'évaluer le candidat sur les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, objectifs et contenu de l'épreuve. Elle s'appuie sur une ou plusieurs situations professionnelles illustrées par une documentation d'entreprises ou de tout autre support professionnel du secteur concerné par le diplôme.

Modalités de l'épreuve

Deux situations, organisées dans l'établissement de formation, sont réalisées dans le cadre des séances d'enseignement habituel d'économie et gestion 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.

Chaque situation vise, à partir d'une situation professionnelle contextualisée, à évaluer par sondage les compétences terminales acquises par les élèves.

E31 – Environnement économique, juridique et management

| | |
|--|--|
| Situation 1 sur 15 points | |
| Situation 2 / 25 points | |
| Total Sous épreuve E31 (situation 1+ situation 2) / 40 points | |

| | | |
|---------------|--|-----------------------------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | Session : |
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION | S1-E31 Points 15 |

E31 – Environnement économique, juridique et management

1^{ère} situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (15 points)

La première situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu avant la fin de l'année civile précédant l'examen.

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 1^{ère} situation. Cette grille sera remise à la commission d'harmonisation et au jury.

Les connaissances évaluées porteront sur **au moins trois de ces thèmes.**

| Connaissances | Compétences | |
|---|--|--|
| Thème S5.1.2 La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité | | |
| Les organisations : leurs caractéristiques | Définir l'organisation Identifier différentes organisations et repérer leur diversité | |
| Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands | Repérer les finalités des organisations | |
| Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif | Associer finalités et types d'organisations | |
| Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun | Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation | |
| Thème S5.1.3 Les domaines d'activités des organisations | | |
| L'activité principale d'une organisation | Repérer les activités d'une organisation | |
| Les activités secondaires d'une organisation | Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples de services secondaires | |
| Le secteur professionnel et sa place dans l'économie | Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale Constater l'évolution des dernières années | |
| Thème S5.1.4 L'environnement économique, juridique et institutionnel | | |
| Notions de marché, d'offre et de demande | Caractériser le marché de l'entreprise | |
| | Caractériser l'offre et la demande | |
| | Analyser leur incidence sur la fixation des prix | |
| | Montrer le rôle régulateur du marché | |
| Les secteurs institutionnels | Définir la notion d'activité économique | |
| | Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale | |
| | Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié | |
| Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume | Définir la notion de droit | |
| | Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national | |
| Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux... | Repérer les différentes sources des droits européen et international | |
| | Hiérarchiser les droits national et international | |
| Le contrat | Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle | |
| La formation du contrat | Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat | |
| Les obligations contractuelles | Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations | |
| La responsabilité | Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale) | |
| | Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle | |
| Les chambres consulaires | Définir et caractériser les chambres consulaires | |
| | Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations | |
| Les organisations professionnelles patronales et syndicales | Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise | |
| L'inspection du travail | Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation | |
| L'État et les collectivités territoriales | Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales | |
| Thème S5.3.1 L'activité commerciale | | |
| Les couples produits / marchés de l'entreprise | Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise | |
| La concurrence | Repérer le positionnement des concurrents | |
| Le positionnement | Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret | |
| La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication | Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise | |
| | Justifier le choix de la politique commerciale retenue | |

| | | |
|---------------|--|-----------------------------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | Session : |
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION EN CENTRE DE FORMATION | S1-E31 Points 15 |

E31 – Environnement économique, juridique et management

| Thème S5.3.2 L'organisation de la production et du travail | | |
|---|--|--|
| Le processus de production de biens ou de services | Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel | |
| Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...) La production de services | Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun | |
| | Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné | |
| Les différents modes d'organisation du travail | Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail | |
| | Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise | |
| | Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné | |
| Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique) | Repérer et caractériser les différents facteurs de production | |
| La productivité Le rendement L'investissement La formation et la qualification | Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité | |
| | Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs | |
| L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage | Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement | |
| | Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel | |
| La recherche et la sélection des fournisseurs | Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement | |
| La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente Normes, chartes qualité La démarche qualité et ses enjeux | Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur | |
| | Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel | |
| | Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel | |
| La durée du travail Les repos, les congés | Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations | |
| | Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés | |
| La flexibilité du temps de travail Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise | Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise | |
| La rémunération du travail | Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation | |
| Les délégués du personnel, le comité d'entreprise La représentation syndicale | Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée. | |
| | En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel | |
| S5.3.3 La gestion des ressources humaines | | |
| Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources | Identifier les principales missions du service des ressources humaines | |
| | Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines | |
| L'entretien individuel d'évaluation | Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation | |
| | Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation | |
| Le plan de formation de l'organisation Les congés de formation Le droit à la formation Le bilan de compétences | Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci | |
| | Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation | |
| | Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation | |
| Les moyens et les enjeux de la motivation | Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés | |
| | Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié | |
| Les conflits individuels et collectifs Les modes de résolution des conflits | Caractériser les principaux types de conflits | |
| | Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en vous appuyant sur la législation en vigueur | |
| Situation 1 sur 15 points | | |

| | | |
|---------------|--|-----------------------------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel Boulangier Pâtissier | Session : |
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION | S2-E31 Points 25 |

E31 - Environnement économique, juridique et management

2ème situation d'évaluation : évaluation écrite en établissement de formation (25 points)

Pour tous les candidats, cette deuxième situation d'évaluation, d'une durée de 1h30 maximum, a lieu en fin du dernier trimestre de formation.

Le professeur indique sur la grille ci-dessous, les compétences évaluées lors de cette 2ème situation. Les connaissances évaluées porteront sur au moins **trois de ces thèmes**.

| Connaissances | Compétences | |
|---|--|--|
| Thème S5.4.1 L'organisation créatrice de richesses | | |
| Les coûts d'achat, de production, de revient | Identifier les composants des différents coûts | |
| La marge de l'entreprise, le prix de vente | Caractériser les déterminants du prix de vente | |
| Le chiffre d'affaires et le résultat | Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix) | |
| | Dégager le résultat à partir des charges et produits | |
| | Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs | |
| La valeur ajoutée et sa répartition | Définir la notion de valeur ajoutée | |
| | Identifier la répartition de la valeur ajoutée | |
| La croissance de l'organisation | Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité) | |
| | Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...) | |
| Thème S5.4.2 Les relations avec les partenaires extérieurs | | |
| Les clients/usagers, Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances | Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement | |
| Le mécanisme de la TVA | Repérer la TVA collectée, déductible et à payer | |
| L'imposition des bénéfices | Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés | |
| Les opérations réalisées avec les partenaires Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail) | Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires | |
| | Vérifier, analyser les principaux documents reçus | |
| | Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle | |
| La communication avec les partenaires Les enjeux de la communication avec les partenaires | Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires | |
| | Analyser des situations de communication avec les partenaires | |
| | Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte | |
| | Identifier les principes d'une communication efficace selon les partenaires et en mesurer l'impact | |
| Thème S5.5.1 Les mutations de l'environnement | | |
| Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage) | Caractériser les principaux indicateurs économiques | |
| | Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes | |
| | Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation | |
| L'Union européenne La mondialisation | Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise | |
| L'organisation, actrice du développement durable Les politiques de développement durable et leurs enjeux | Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable | |
| | Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable | |
| | Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable | |
| | Définir les enjeux du développement durable | |
| Thème S5.5.2 Les mutations de l'organisation | | |
| Les mutations structurelles (restructuration, externalisation, délocalisation) et leurs incidences | Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis | |
| | Dégager les incidences sur les plans économique et social | |
| Les situations de défaillance de l'organisation | Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées | |
| La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi | Définir l'importance et le rôle d'une GPEC | |
| | Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences | |
| Thème S5.5.3 Les incidences sur le personnel | | |
| La démission, La rupture conventionnelle Le licenciement pour motif personnel Le licenciement économique Les conseils de prud'homme | Identifier les différents cas de rupture | |
| | Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences | |
| | Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences | |
| Les évolutions de carrière | Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques | |

Situation 2 sur 25 points

(mode CCF)

| | | |
|---------------|--|------------------|
| Académie de : | Baccalauréat Professionnel « Boulanger Pâtissier » | Session : |
| CCF | SITUATION D'ÉVALUATION en CENTRE DE FORMATION | Points 40 |

E32 - Sous-épreuve sur dossier : projet professionnel (Coefficient 2)***Modalités d'évaluation identique en épreuve ponctuelle et CCF***

Dans le cadre du CCF une situation d'évaluation est organisée en fin de la dernière année de formation du cursus. L'établissement fixera la date en prenant en compte les préconisations académiques de l'IEP responsable de la filière.

Cette épreuve orale a pour objectif d'évaluer :

- les compétences du candidat à présenter son projet professionnel, argumenter ses choix et à communiquer,
- ses connaissances en lien avec les savoirs associés listés dans la grille d'évaluation.

Le dossier écrit est obligatoire (même s'il est incomplet). En l'absence de dossier, le jury attribuera la note de zéro et en informera le candidat. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée. Le dossier sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

Le candidat prépare trois exemplaires du dossier :

- L'établissement en adresse deux exemplaires au centre d'examen conformément aux dates de la présente circulaire.
- Il en conserve un exemplaire qu'il apportera le jour de l'épreuve.

Durée : oral de 30 mn maximum

L'épreuve prend appui sur un dossier et se déroule en deux phases :

- 1ère phase : le candidat présente d'abord, sans être interrompu, son projet professionnel (au maximum 5 minutes),
- 2ème phase : il dialogue ensuite avec la commission d'évaluation pour argumenter ce projet (au maximum 25 minutes) et démontrer son aptitude à s'exprimer sur les activités qu'il envisage de mener dans le secteur professionnel lié à sa formation.

Composition du jury :

- Un professeur d'économie gestion
- Éventuellement un professeur de spécialité et / ou un professionnel.

Contenu du dossier :

Ce document de 3 à 5 pages maximum (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique est structuré de façon à mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus,
- sa connaissance du secteur professionnel et de ses métiers en s'appuyant sur ses acquis en centre de formation, du fruit de ses recherches personnelles et de l'expérience acquise en entreprise,
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court et moyen terme, motivations, démarches).

Modalités d'évaluation :

L'évaluation prend appui sur un dossier, précédemment défini, et se déroule conformément à la définition générale de l'épreuve (finalités, critères, contenu, déroulement, modes d'évaluation).

- La grille d'évaluation nationale ci-jointe est obligatoirement utilisée.

Consignes :

Les membres du jury vérifient les savoirs associés en orientant les échanges lors de l'entretien de façon à évaluer les compétences et connaissances liées tout en prolongeant les points abordés dans le dossier. Les interrogateurs peuvent ouvrir les échanges mais veillent à se limiter aux savoirs associés listés par la définition d'épreuve (voir grille d'évaluation annexe 5) ; ils ne doivent cependant pas obligatoirement balayer l'ensemble de ces connaissances. Le nombre de compétences évaluées, leur diversité et leur approfondissement sont des critères d'évaluation laissés à l'appréciation de la commission en fonction de la prestation du candidat. La note attribuée est obligatoirement justifiée dans la colonne « observations ».

| COMMUNICATION ET PROJET | | | | | Note / 30 points | | | | |
|--|--|--|--|--|------------------|---|---|----|--------------|
| ➤ Présentation orale (/12 points) | | | | | TI | I | S | TS | Observations |
| • Dynamisme de la présentation | | | | | | | | | |
| • Indépendance par rapport au dossier | | | | | | | | | |
| • Qualité de l'expression (<i>clarté, correction de la langue, élocution, langage professionnel adapté, rigueur de l'exposé</i>) | | | | | | | | | |
| • Aptitude à synthétiser (<i>Choix des idées développées</i>) | | | | | | | | | |
| ➤ Entretien (/12 points) | | | | | TI | I | S | TS | Observations |
| • Aptitude au dialogue (<i>écoute active, reformulation, compréhension des questions...</i>) | | | | | | | | | |
| • Aptitude à argumenter (<i>à justifier un choix, un point de vue</i>) et à convaincre | | | | | | | | | |
| • Pertinence dans les réponses formulées | | | | | | | | | |
| • Sens de la relation (<i>prise de contact, courtoisie, comportement gestuel...</i>) | | | | | | | | | |
| ➤ Projet (/6 points) | | | | | TI | I | S | TS | Observations |
| • Personnalisation du projet (<i>adéquation projet/ambition du candidat</i>) | | | | | | | | | |
| • Cohérence du projet | | | | | | | | | |
| TI : très insuffisant I : insuffisant S : satisfaisant TS : très satisfaisant | | | | | | | | | |
| MAITRISE DES COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES | | | | | Note /10 points | | | | |
| Cocher les compétences évaluées lors de l'entretien et compléter obligatoirement la colonne « Observations ». | | | | | | | | | |
| S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers : | | | | | Observations | | | | |
| Le secteur professionnel | Définir la notion de secteur professionnel | | | | | | | | |
| | Distinguer différents secteurs professionnels | | | | | | | | |
| | Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation | | | | | | | | |
| Le métier | Définir la notion de métier | | | | | | | | |
| | Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation | | | | | | | | |
| | Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés | | | | | | | | |
| Les niveaux de formation Les diplômes et les titres professionnels La qualification La professionnalisation | Repérer les différents niveaux de formation | | | | | | | | |
| | Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations | | | | | | | | |
| | Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel | | | | | | | | |
| Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié | Définir la qualification | | | | | | | | |
| | Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation | | | | | | | | |
| | Identifier les différentes voies de formation | | | | | | | | |
| Une formation tout au long de la vie | Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation | | | | | | | | |
| | Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation | | | | | | | | |
| | Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux | | | | | | | | |
| L'environnement du métier | Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience | | | | | | | | |
| | Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple) | | | | | | | | |
| S5.2.1 - La recherche d'emploi : | | | | | | | | | |
| La population active | Caractériser la population active | | | | | | | | |
| | Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...) | | | | | | | | |
| | Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active | | | | | | | | |
| Les caractéristiques du marché du travail | Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre) | | | | | | | | |
| | Analyser les causes et l'évolution du chômage | | | | | | | | |
| Le profil de poste | Définir la notion de compétence, d'aptitude | | | | | | | | |
| | Analyser le profil de poste | | | | | | | | |
| | Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise | | | | | | | | |
| Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe | Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, (radio, internet...)) | | | | | | | | |
| | Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...) | | | | | | | | |
| L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel | Analyser une offre d'emploi | | | | | | | | |
| | Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi | | | | | | | | |
| Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi | Repérer les démarches de recherche d'emploi | | | | | | | | |
| | Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi | | | | | | | | |
| La lettre de motivation | Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae | | | | | | | | |
| | Rédiger une lettre de motivation | | | | | | | | |
| Le curriculum vitae | Présenter un curriculum vitae informatisé | | | | | | | | |
| La communication téléphonique | Préparer la communication téléphonique | | | | | | | | |

(mode CCF) E32 - Présentation du projet professionnel et entretien-coef.2

| | | |
|--|---|--|
| S5.2.2 - L'embauche et la rémunération : | | |
| L'entretien d'embauche | Repérer les différentes phases de l'entretien | |
| | Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure | |
| | Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...) | |
| | Préparer l'entretien d'embauche | |
| Les tests de sélection | Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche | |
| Les différents types de contrats de travail en vigueur | Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser | |
| | Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation | |
| Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties | Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques | |
| | Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties | |
| Les éléments de la rémunération | Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche | |
| | Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel | |
| Les principales formalités liées à l'embauche : | Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche | |
| S5.2.3 - La structure de l'organisation : | | |
| Les fonctions et services de l'organisation | Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel | |
| | Repérer et caractériser leurs principales fonctions | |
| | Identifier les différents services et leurs attributions | |
| La structure de l'organisation | Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel | |
| | Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation | |
| | Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services | |
| S5.2.4 - Les règles de vie au sein de l'entreprise : | | |
| La communication au sein de l'entreprise Les enjeux de la communication interne | Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise | |
| | Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte | |
| | Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences. | |
| La liberté d'expression et ses limites | Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise | |
| | Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur | |
| Le règlement intérieur : contenu et objectifs | Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel | |
| | Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs | |
| Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié | Repérer les droits et obligations du salarié | |
| Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables | Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions | |
| Le pouvoir disciplinaire | Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire | |
| | Identifier les limites à ce pouvoir | |
| S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise : | | |
| Le projet de création ou de reprise | Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise | |
| | Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur | |
| | Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...) | |
| | Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet | |
| La propriété industrielle et propriété intellectuelle | Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle | |
| | Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle | |
| | Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle | |
| La connaissance du marché | Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel | |
| | Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif | |
| Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement | Estimer le besoin de financement associé au projet | |
| Les aides et les incitations à la création d'entreprise | Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations | |
| Le positionnement sur le marché | Positionner l'entreprise sur le marché | |
| | Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale | |
| Les formes juridiques : leurs caractéristiques | Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité | |
| Les formalités de création | Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise | |
| | Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises... | |
| Total sous épreuve E 32 / 40 points | | |

Synthèse Épreuve de gestion appliquée E3

ACADEMIE DE :

Baccalauréat Professionnel
« Boulanger Pâtissier »

SESSION :

Date :

CCF

EPREUVE E3

Coefficient : 5

CANDIDAT

ETABLISSEMENT

Nom :

Prénom :

E31 – Environnement économique, juridique et management (coefficient 2)

| ÉVALUATEUR | ÉMARGEMENT | NOTE / 40 |
|------------|------------|-----------|
| | | |

E32 – Présentation du projet professionnel et entretien (coefficient 2)

| COMMISSION D'INTERROGATION | ÉMARGEMENTS | NOTE / 40 |
|----------------------------|-------------|-----------|
| | | |

E33 – Mathématiques (coefficient 1)

| ÉVALUATEUR | ÉMARGEMENT | NOTE / 20 |
|------------|------------|-----------|
| | | |

E3 Épreuve de gestion appliquée – coefficient 5

| | | | |
|--------------------|--------------|---|------------|
| Note totale | / 100 | Note sur 20 (arrondie au ½ point supérieur) | /20 |
|--------------------|--------------|---|------------|