

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 »
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 »
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 :

Document communicable sur demande (après ANONYMAT des jurys ET des autres candidats)

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>)					
• 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>)					
• 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				
Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié	Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation				
	Identifier les différentes voies de formation				
	Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation				
Une formation tout au long de la vie	Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation				
	Définir la notion de formation tout au long de la vie, 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				
Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe	Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise				
	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...)				
L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel	Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)				
	Analyser une offre d'emploi				
Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi				
	Repérer les démarches de recherche d'emploi				
La lettre de motivation	Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi				
	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae				
Le curriculum vitae	Rédiger une lettre de motivation				
La communication téléphonique	Préparer un curriculum vitae informatisé				
	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				
<i>Pains de tradition française et pains courant français</i>					<i>Viennoiseries, pâtes friables, pâte feuilleté</i>				
Mettre en œuvre- Assembler des produits					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					Mettre en œuvre- Assembler des produits				
<i>Tourer et abaisser les pâtons</i>					<i>Crémer une préparation</i>				
<i>Peser et diviser</i>					<i>Dresser à la poche : (pâte à choux, meringues, petits fours...)</i>				
<i>Bouler</i>					<i>Monter un entremets, un petit gâteau... (garnir et monter)</i>				
<i>Façonner à la machine</i>					Conduire des mises au point				
<i>Façonner des formes diverses</i>					<i>Réaliser une mise au point du chocolat de couverture</i>				
Conduire des fermentations					Conduire des fermentations				
<i>Conduire les différentes méthodes de fermentation</i>					<i>Mettre au point un nappage, un fondant</i>				
<i>Apprécier l'évolution de la fermentation</i>					Conduire des cuissons				
Conduire des cuissons					Conduire des cuissons				
<i>Préparer à la cuisson (dorer, scarifier, couper aux ciseaux...)</i>					<i>Apprécier la cuisson d'une préparation sur feu (crèmes et sirop de sucre)</i>				
Transformation et fabrication	/8				<i>Mettre au four et assurer les cuissons</i>				
Transformation et fabrication – Sous total B					Transformation et fabrication	/8			
					/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
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de fabrication (avec commis)	/ 40
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	/ 05
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	/ 05
<i>sous – total V</i>	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
<i>sous – total II</i>	Phase pratique de fabrication (avec commis et évaluation de sa conduite)	/ 35
<i>sous – total III</i>	Phase de présentation	/ 05
<i>sous – total IV</i>	Phase de dégustation	/ 05
<i>sous – total V</i>	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
<i>sous – total II</i>	Présentation des fabrications	/ 10
<i>sous – total III</i>	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’EVALUATION 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
--------------------------	---	------------