

**Annexe IV**

**Définition des épreuves**

## Brevet Professionnel Boulanger

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

### Finalités, objectifs et contenu :

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

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

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

et sur tout ou partie des Savoirs Associés suivants :

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

## Brevet Professionnel Boulanger

### Critères d'évaluation :

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

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

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

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

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

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

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

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

**Précision :**

2 types de pâtes doivent être confectionnés pour ce décor :

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

Une écriture au cornet est obligatoire

*Des gabarits peuvent être apportés par le candidat*

## Brevet Professionnel Boulanger

### Mode d'évaluation :

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

### Déroulement et modalités d'organisation :

L'épreuve se déroule sur deux jours :

#### **1<sup>ère</sup> journée :**

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

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

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

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

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

Ordonner les principales étapes de préparation et de fabrication :

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

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

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

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

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

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

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

Le commis assiste le candidat pendant 3 heures pour :

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

Le candidat remet en état son poste de travail.

#### **2<sup>ème</sup> journée :**

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

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

## Brevet Professionnel Boulanger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Brevet Professionnel Boulanger

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

### Finalités et objectifs de l'épreuve :

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

### Contenu de l'épreuve :

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

**S1** : la culture professionnelle

**S2** : les matières premières

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

### Critères d'évaluation :

**L'évaluation porte principalement sur :**

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

### Déroulement de l'épreuve :

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

### Mode d'évaluation :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**S1 - La culture professionnelle :**

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

**S2 - Les matières premières**

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

**S3 – Les techniques professionnelles**

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

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



## Brevet Professionnel Boulanger

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

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

### Objectifs et contenu de l'épreuve :

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

Elle porte sur tout ou partie des compétences terminales suivantes :

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

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

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

### Critères d'évaluation :

L'évaluation permet d'évaluer :

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

## Brevet Professionnel Boulanger

### Mode d'évaluation :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Déroulement des situations d'évaluation

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

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

## Brevet Professionnel Boulanger

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

### **Finalités de l'épreuve :**

L'épreuve vise à évaluer :

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

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

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

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

### **Critères d'évaluation :**

L'évaluation prend en compte :

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

### **Mode d'évaluation :**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Brevet Professionnel Boulanger

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

### Contenu de la sous-épreuve :

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

Le dossier se compose de 2 parties :

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

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

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

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

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

Fonction 1 (Approvisionnement)

Fonction 3 (Démarche qualité et de progrès)

Fonction 4 (Commercialisation et Communication)

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

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

## Brevet Professionnel Boulanger

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

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

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

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

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

Il devra comporter en plus :

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

## Brevet Professionnel Boulanger

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

L'évaluation se déroule en deux phases :

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

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

L'évaluation porte sur :

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

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

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

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

### **Mode d'évaluation :**

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

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

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

b) Contrôle en Cours de Formation

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

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

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

## Objectifs :

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

## Formes de l'épreuve :

### A. Ponctuelle écrite - Durée 3 heures

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

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

### B. Contrôle en cours de formation

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

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

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

Coefficient 1 - durée 20 minutes maxi.

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

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

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

Coefficient 1 - durée 2 h 30 maxi

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

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

Coefficient 1 - durée 2 heures maxi

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

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

### Finalités et objectifs de l'épreuve

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

Forme de l'épreuve

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

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

- Contrôle en cours de formation

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

- compréhension orale
- expression orale

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

a) Première situation d'évaluation :

- Compréhension orale :

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

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

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

b) Deuxième situation d'évaluation

- Production orale

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

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

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



## Brevet Professionnel Boulanger

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

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

Préparation : 15 minutes / Interrogation : 15 minutes

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

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