

ANNEXE IV

DÉFINITION DES EPREUVES

ÉPREUVE E 1 :	ORGANISATION ET PRODUCTION	U 1
		coefficient 12

● **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'objectif est de s'assurer que le candidat est capable:

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de panification, de viennoiseries variées et le sujet décoré.
- de présenter sa production,
- de communiquer sur ses produits, d'expliquer l'organisation de son travail et de décrire les méthodes qu'il a appliquées.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1, C2, C3 et C4, ainsi que sur les savoirs S2.

● **Critères d'évaluation:**

L'évaluation doit permettre d'évaluer :

1° La fiche technique et l'organisation préalable du travail :

le soin apporté à la rédaction de la fiche technique et de l'organisation du travail à réaliser (carnet de recettes autorisé), 20 points (5)

2° Le travail de production :

les procédés de fabrication mis en œuvre pour réaliser les produits (pain de tradition, pains divers, produits de viennoiserie garnis ou non garnis, décors) et l'enchaînement des tâches pour assurer la production dans les temps impartis, 90 points (1),
les précautions appliquées en matière d'hygiène et de prévention des risques professionnels, 20 points (2).

3° Les produits présentés :

la présentation commerciale des produits, les éléments de décors et le respect de la commande, 90 points (3).

4° La communication orale :

la présentation orale des informations relatives aux produits réalisés et à l'organisation effective du travail (par rapport à celles initialement prévues sur la fiche technique), 20 points (4)

TABLEAU RÉCAPITULATIF

	TRAVAIL	PRODUITS FINIS	TOTAUX
PAIN DE TRADITION	20 (1)	20 (3)	40
PAINS DIVERS (3)	30 (1)	30 (3)	60
VIENNOISERIES (2)	30 (1)	30 (3)	60
PAIN DECORE	10 (1)	10 (3)	20
ENTRETIEN ORAL		20 (4)	20
Fiche technique		20 (5)	20
HYGIENE ET PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	20 (2)		20
TOTAL DES POINTS			240

● **Modes d'évaluation :**

⇒ **Epreuve ponctuelle pratique d'une durée de 9 heures**

Le sujet a la forme d'une commande comprenant :

- des pains de tradition française sur Poolish de la veille (8 kg.minimum de farine) : des baguettes plus quatre autres catégories.
- 3 autres produits de panification : un à base de farines diverses, un enrichi ou aromatique, un régional ou européen,
- des produits en pâte à brioche (brioche à tête et 3 formes garnies avant cuisson),
- des produits en pâte levée feuilletée (pains au chocolat et 3 formes garnies avant cuisson),
- un pain décoré (à partir de 1kg minimum de pâte prélevée ou pétrie) et des éléments de décors sur un thème libre avec 2 techniques de décors imposés et une écriture.

Le choix des quantités à mettre en œuvre pour les viennoiseries et les produits de panification autres que le pain de tradition française est laissé à l'initiative des présidents de jury et des commissions de choix de sujet. Les productions demandées doivent tenir compte des spécificités locales en matière d'équipement des centres d'examen et des modalités d'organisation des commissions de surveillance et de notation de l'épreuve. Les crèmes et les garnitures doivent être fournis par le centre d'examen.

L'épreuve comporte 2 phases sur deux jours :

1^{ère} phase écrite et pratique : durée 2 heures

Le candidat, après avoir pris connaissance de la commande à produire, établit la fiche technique et l'organigramme de son travail. Il prépare les pré-fermentations. Il pétrit la pâte à brioche et la pâte levée feuilletée. Il prépare les pâtes à décor.

Pour cette phase, le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.

2^{ème} phase pratique et orale : durée 7 heures

A partir des préparations de la veille et de sa fiche technique, le candidat conduit sa production :

- en enchaînant efficacement les tâches,
- en respectant les procédés professionnels de fabrication,
- en respectant les règles liées à l'hygiène et à la prévention des risques professionnels.

Le candidat réalise les éléments de décor sur un thème de son choix.

Le candidat présente ses produits en les mettant en valeur par un rangement soigné. Il présente oralement au jury ses produits, il explique ses méthodes de fabrication, il justifie les éventuelles corrections apportées à sa fiche technique au cours de sa production.

Le candidat doit remettre son poste de travail en état de propreté et procéder au nettoyage du fournil.

<p>ÉPREUVE E 2 : ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL DE LA PRODUCTION</p> <p style="text-align: right;">U 2</p> <p style="text-align: right;">coefficient 5</p>

● **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

L'épreuve prend appui sur la compétence C4 dont l'objectif est de s'assurer des connaissances associées à la production en boulangerie.

Elle concerne tout ou partie des savoirs sur les matières premières S1, les équipements S3, les sciences appliquées à la boulangerie S4, la connaissance de l'entreprise et de son environnement S5.

● **Critères d'évaluation:**

L'évaluation permet d'apprécier la compétence du candidat à communiquer sur :

- l'exactitude de ses connaissances sur les matières premières utilisées en boulangerie et en viennoiserie – 6 points,
- sa connaissance des matériels utilisés, des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels – 4 points,
- ses connaissances des sciences appliquées à la profession – 6 points,
- sa connaissance de l'entreprise de boulangerie et de son environnement économique, juridique et social – 4 points.

● **Modes d'évaluation :**

⇒ **Contrôle en cours de formation**

L'équipe pédagogique propose une ou plusieurs situations permettant l'évaluation des connaissances pour chaque partie du référentiel S1, S3, S4, S5.

Les situations d'évaluation sont organisées dans l'établissement de formation, sous forme écrite :

- S1 – l'évaluation porte sur chaque partie S1.1, S1.2 et S1.3. On s'assure des connaissances sur « le blé » et « la farine ».
- S3 – l'évaluation porte sur les connaissances du matériel et obligatoirement sur les notions d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.
- S4 – deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties du référentiel (S4-1,S4-2, S4-3) et l'autre est relative à un ou plusieurs points des parties S 4-4,S 4-5.
- S5 – L'évaluation porte sur au moins 4 parties du référentiel de la connaissance de l'entreprise.

Un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique est obligatoirement associé à l'évaluation.

La proposition de note est établie conjointement par un ou plusieurs membres de l'équipe pédagogique et les professionnels concernés. Elle est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.

⇒ **Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures**

Le sujet comporte une série de questions portant sur chaque partie du référentiel S1, S3, S4, S5. Il est composé de :

- S1. Une question obligatoire dans chaque partie S1.1, S1.2, S1.3. La question portant sur S1.1 doit permettre de vérifier les connaissances sur « le blé » et sur « la farine »,
- S3. Deux questions dont une intègre les notions relatives à l'hygiène et aux préventions des risques professionnels sur les matériels.
- S4. Deux questions s'appuyant sur des situations professionnelles dont l'une concerne un ou plusieurs points des trois premières parties du référentiel (S4-1, S4-2, S4-3) et l'autre est relative à un ou plusieurs points des parties S4-4, S4-5.
- S5. Une étude de cas simple (article de presse professionnelle, plan...) permettant une série de questions sur au moins 4 parties du référentiel.

ÉPREUVE E3	ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE	U 3 coefficient 3
-------------------	---	------------------------------------

● **Objectifs et contenu de l'épreuve :**

Cette épreuve a pour but d'évaluer les compétences relatives à la pratique en milieu professionnel Elle prend appui notamment sur les tâches se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation de la production, de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle et de communication.

Elle doit permettre de vérifier l'acquisition par le candidat de tout ou partie des compétences C1, C2, C3, C4 mises en œuvre au sein de l'entreprise ainsi que des savoirs associés : S1,S2, S3.

● **Critères d'évaluation :**

A partir de l'élaboration par le candidat d'un rapport comprenant la présentation de l'entreprise d'accueil ainsi que 2 fiches de situations professionnelles, une sur l'approvisionnement, l'autre sur la production et son organisation, on évalue :

- la lisibilité et la structure du dossier,
- la description des situations présentées, des contraintes et des résultats obtenus,
- l'utilisation des termes professionnels adaptés,
- le bilan personnel

● **Modes d'évaluation :**

⇒ **Contrôle en cours de formation :**

Au cours de sa formation, le candidat élabore un dossier dans lequel il décrit son entreprise d'accueil ainsi que 2 situations professionnelles observées dans l'entreprise.

La situation proposée doit conduire le candidat à décrire des situations d'activité professionnelle, faire part de problèmes ou de contraintes rencontrées et à en tirer un bilan personnel succinct.

Au terme de la formation, les professeurs concernés et les formateurs de l'entreprise déterminent conjointement les notes et l'appréciation qui seront proposées au jury.

⇒ **Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 30 minutes maximum**

Pendant sa formation, le candidat élabore un dossier dans lequel il décrit son entreprise d'accueil ainsi que 2 situations professionnelles observées dans l'entreprise.

L'évaluation se fait sous la forme d'un entretien qui porte sur le dossier réalisé par le candidat.

Pour le candidat qui se présente au titre de 3 années d'expérience professionnelle, se reporter au § 4 de l'annexe II (période de formation en milieu professionnel).