

## SAVOIRS ASSOCIES

### **S 1 : LES MATIÈRES PREMIÈRES :**

- S 1.1 les matières premières de base
- S 1.2 les autres matières premières
- S 1.3 les matières premières annexes.

### **S 2 : LES PROCÉDES DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS :**

- S 2.1 le pétrissage
- S 2.2 les manipulations et la fermentation
- S 2.3 les cuissons
- S 2.4 les différentes sortes de pains
- S.2.5 Les défauts et qualités des pains
- S.2.6 la viennoiserie
- S 2.7 les crèmes et garnitures
- S.2.8 la santé au travail

### **S 3 : LES ÉQUIPEMENTS :**

- S 3.1 l'aménagement des locaux
- S 3.2 le matériel
- S 3.3 l'hygiène et la prévention des risques professionnels

### **S 4 : LES SCIENCES APPLIQUÉES :**

- S.4.1. les bases biochimiques de la production en boulangerie spécialisée
- S.4.2. l'étude nutritionnelle des produits de panification et de viennoiserie
- S.4.3. le comportement alimentaire
- S.4.4. l'hygiène et la prévention
- S.4.5. l'hygiène et la sécurité

### **S 5 : LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL.**

- S 5.1 les activités
- S 5.2 l'aspect commercial de la profession
- S 5.3 les lieux de vente
- S.5.4 l'organisation de l'entreprise
- S 5.5 la gestion de l'entreprise

<b>S1 LES MATIÈRES PREMIÈRES</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S1.1 Les matières premières de base</b></p> <p><b>Le blé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composition</li> <li>- Culture et stockage</li> <li>- Espèces et variétés</li> <li>- Notions de traçabilité</li> <li>- Stockage du blé</li> <li>- Maladies du blé, contrôle qualité</li> </ul> <p><b>Les différentes étapes de la mouture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage, conditionnement, broyage,</li> <li>- claquage, blutage, convertissage.</li> </ul> <p><b>La farine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propriétés physiques, mécaniques et fermentescibles</li> <li>- Les différentes qualités</li> <li>- Les appellations légales : types...</li> </ul> <p><b>Les autres farines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seigle, sarrasin, soja, riz, maïs, orge, pomme de terre.</li> </ul> <p><b>Dosages et tests</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le taux de cendres, la teneur en eau</li> <li>- L'alvéographe de Chopin, le dosage du gluten</li> <li>- L'essai de panification, l'essai pekar</li> <li>- L'indice de chute de Hagberg</li> </ul> <p><b>S1.2 Les autres matières premières utilisées en panification et viennoiserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sel, la levure, les levains</li> <li>- Les produits correcteurs</li> <li>- Les catégories utilisées en panification et en viennoiserie</li> <li>- Définition, rôle, propriétés.</li> </ul> <p><b>S1.3 Les matières premières annexes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les graines</li> <li>- Le cacao</li> <li>- Le chocolat de laboratoire, la pâte de cacao, les bâtons et pépites</li> <li>- Les nappages et glaçages : <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de sucre</li> <li>- à base de fruits</li> <li>- à base de chocolat</li> </ul> </li> <li>- Les fruits frais, secs et conservés</li> <li>- La poudre à crème</li> <li>- Les fromages et les produits de charcuterie utilisés en boulangerie</li> </ul>	<p>Identifier les différentes parties des composants du grain de blé.</p> <p>Citer les espèces de blé semées dans les pays producteurs et leur utilisation. Identifier les facteurs influençant les qualités d'un blé.</p> <p>Énumérer les appareils de meunerie et préciser le rôle de l'un d'entre eux.</p> <p>Justifier la correction de certaines farines</p> <p>Différencier les farines de blé : types, qualités.</p> <p>Indiquer la ou les caractéristiques d'une de ces farines pour une panification de pain spécial.</p> <p>Expliquer un test et identifier le résultat.</p> <p>Identifier les rôles du sel : technologiques, nutritionnels et organoleptiques Décrire la fabrication de la levure. Identifier les différentes formes commerciales de levain Justifier l'emploi de correcteurs en fonction du produit à corriger.</p> <p>Citer et identifier les différentes graines utilisées en boulangerie. Identifier un produit à base de cacao.</p> <p>Citer l'intérêt de l'utilisation des nappages et glaçages</p> <p>Citer les différents types de fruits d'une catégorie précisée. Identifier les produits et citer leurs utilisations en boulangerie spécialisée.</p>

**S 2 LES PROCEDES DE FABRICATION ET PRODUITS FINIS**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S2.1 Le pétrissage</b></p> <p>S 2.1.1 la formation de la pâte</p> <p>S 2.1.2 les différentes étapes du pétrissage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le frasage</li> <li>- le bassinage et le contre frasage</li> <li>- l'autolyse</li> <li>- découpage, étirage, soufflage</li> </ul> <p>S 2.1.3 les méthodes de pétrissage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pétrissage à vitesse lente</li> <li>- pétrissage amélioré</li> <li>- pétrissage intensifié</li> </ul> <p>S 2.1.4 la température de la pâte</p> <p>S 2.1.5. les différentes pâtes obtenues</p>	<p>A partir de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir le choix d'un type de pétrissage en fonction de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- du type de produit en commande</li> <li>- des caractéristiques d'une farine</li> </ul> </li> <li>- expliquer l'oxydation de la pâte</li> <li>- expliquer les différentes techniques pour éviter l'oxydation des pâtes</li> <li>- expliquer l'incidence de l'oxydation de la pâte sur le produit fini</li> </ul>
<p><b>S 2.2 Les manipulations et la fermentation</b></p> <p>S 2.2.1 les principes de la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- son rôle</li> </ul> <p>S.2.2.2 les différents moments de la fermentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le pointage, la détente</li> <li>- l'apprêt</li> <li>- le début de la cuisson</li> <li>- corrections à apporter en cours de fabrication</li> </ul> <p>S 2.2.3 les méthodes de fermentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le direct</li> <li>- les pré-fermentations <ul style="list-style-type: none"> <li>- la pâte fermentée</li> <li>- la fermentation sur poolish</li> </ul> </li> <li>- le levain <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition</li> <li>- aspects scientifiques du levain</li> <li>- influences sur le pain</li> <li>- mode de fabrication</li> <li>- fabrication avec starter</li> <li>- les levains durs et liquides</li> <li>- paramètres influençant l'élaboration du levain</li> <li>- défauts des levains et des pains</li> </ul> </li> </ul> <p>S.2.2.4 les techniques de fermentation différée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le pointage retardé</li> <li>- la pousse lente</li> <li>- la pousse avec blocage</li> <li>- le pré poussé bloqué</li> </ul> <p>S.2.2.5. défauts des pâtes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- excès de force</li> <li>- manque de force</li> <li>- pâte trop ferme</li> <li>- pâte trop molle</li> <li>- pâte croûtée</li> <li>- pâte collante</li> <li>- pâte qui relâche</li> <li>- pâte jeune</li> <li>- pâte courte</li> </ul>	<p>En fonction de la fiche technique, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer l'augmentation de volume de la pâte pendant la fermentation</li> <li>- citer les enzymes utilisées lors de la fermentation</li> <li>- expliquer le schéma de dégradation des sucres pendant la fermentation</li> <li>- expliquer l'adaptation d'une durée de fermentation</li> <li>- établir un diagramme de travail pour un type de fermentation</li> <li>- expliquer l'incidence d'un type de fermentation sur la conservation du produit</li> </ul> <p>expliquer l'incidence de l'introduction de levain sur les caractéristiques du produit fini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- établir un diagramme de travail suivant le type de fermentation différée</li> <li>- expliquer l'incidence d'un type de fermentation différée sur la pâte ou sur le produit</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir l' (les) origine(s) possible(s) d'un défaut de pâte</li> <li>- énoncer les corrections éventuelles sur la pétrissée en cours et les suivantes</li> </ul>

<b>S.2.3. Les cuissons</b>	Décrire l'incidence des modes de cuisson sur la qualité du pain (cuisson sur filet, sur sole ; suivant les types de four et les modes d'énergie)
<b>S.2.4. Les différentes sortes de pains</b>  S 2.4.1. catégories S 2.4.1.1 le pain fabriqué exclusivement à partir de farine de froment, d'eau, de sel, de levure ou de levain S.2.4.1.2. les autres pains <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de farines diverses : complet, son, de seigle, au seigle, méteil</li> <li>- enrichis : mie, viennois et brioché</li> <li>- aromatiques : pain au noix, lard ou jambon, fruits secs et/ou séchés, aux herbes, aux olives, fromage</li> <li>- régionaux : sùbrot, lodève, brié</li> <li>- européens : petits pains suédois, buns au sésame, ciabatta</li> </ul>	En fonction de la fiche technique, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les différentes catégories de pains</li> <li>- indiquer les différences entre deux catégories</li> <li>- citer les réglementations sur les autres pains</li> <li>- citer la recette d'un des autres pains</li> <li>- décrire la fabrication d'un des autres pains</li> </ul>
<b>S.2.5 Les défauts et qualités des pains</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature</li> <li>- causes</li> <li>- remèdes</li> </ul>	En fonction de la fiche technique, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir l'(es) origine(s) possible(s) des défauts des pains</li> <li>énoncer les corrections éventuelles</li> </ul>
<b>S.2.6 La viennoiserie</b>  S 2.6.1. les pâtes levées feuilletées <ul style="list-style-type: none"> <li>- les différentes techniques de fabrication</li> </ul> S.2.6.2. la pâte levée : pâte à brioche <ul style="list-style-type: none"> <li>- les différentes techniques de fabrication</li> </ul> S.2.6.3 les pâtes feuilletées <ul style="list-style-type: none"> <li>- les différentes techniques de fabrication</li> </ul>	En fonction de la fiche technique, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer une recette de viennoiserie</li> <li>- décrire une technique de fabrication :             <ul style="list-style-type: none"> <li>en direct</li> <li>en différé</li> <li>en surgélation</li> <li>en pointage retardé</li> </ul> </li> <li>- identifier les caractéristiques des différents feuilletages: feuilletage classique, feuilletage viennois, feuilletage inversé</li> </ul>
<b>S.2.7 Les crèmes et garnitures</b>  S.2.7.1. la crème pâtissière S.2.7.2. la crème d'amande S.2.7.3. les crèmes à base de fruits ou purée de fruit S.2.7.4 les autres garnitures	A partir de la fiche technique, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncer une recette de crème ou garniture</li> <li>- citer les règles d'hygiène à respecter au cours de la fabrication</li> </ul>
<b>S.2.8 La santé au travail</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La prévention des risques professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les risques professionnels liés à la santé</li> <li>- Repérer les principales nuisances</li> <li>- Décrire les mesures de précautions</li> </ul>

**1- PAIN DE TRADITION FRANÇAISE**

Pétrissage amélioré sur "poolish" de la veille  
 Pesage et façonnage manuel

**Réaliser la commande de pains cuits suivants :**

-	Baguettes.....
-	.....
-	.....
-	.....
-	.....

Ingrédients de base	Coefficient	Total de la pétrissée	Poolish	Reste à pétrir
Farine .....	.....	.....	.....	.....
Eau .....	.....	.....	.....	.....
Levure .....	.....	.....	.....	.....
Sel .....	.....	.....	.....	.....
<b>Masse .....</b>				
T° fournil :	T° farine :	TB :	T° eau de coulage :	

**2- AUTRES PAINS**

Pain à base de farines diverses				Pain enrichi ou aromatique				Pain régional ou européen			
<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)				<u>Commande</u> : (en pâte)			
.....				.....				.....			
Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Masse	Ingrédients	Base	Coef	Mass e
Masse				Masse				Masse :			
T° farine :		T° base :		T° farine :		T° base :		T° farine :		T° base :	
T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :		T° fournil :		T° eau :	

**FICHE DE TECHNIQUE MC BOULANGERIE**

**3-VIENNOISERIE**

<u>Pâte à brioche</u>		<u>Pâte levée feuilletée</u>	
A partir d'une pâte à brioche réaliser :		A partir d'une pâte levée feuilletée réaliser :	
- Brioche à tête - - -		- Pains au chocolat - - -	
<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantités</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantités</u>

**4-PAIN DÉCORE**

A partir d'un kilogramme minimum de pâte prélevée ou pétrie, réaliser un décor

Ingrédients pour la pâte morte :

Heures	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h	h
Pain de tradition française														
Pain à base de farines diverses														
Pain enrichi ou aromatique														
Pain Régional ou Européen														
Brioche														
Pâte levée feuilletée														
Pain décoré														

<b>S3 LES ÉQUIPEMENTS</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 3.1 Aménagement des locaux</b></p> <p>S 3.1.1 implantation du laboratoire</p> <p>S 3.1.2 la ventilation , l'extraction des poussières, des gaz et des vapeurs. la marche en avant</p> <p>S 3.1.3 choix des matériaux</p>	<p>Décrire un local de fabrication adapté</p> <p>Citer les matériaux autorisés au contact avec les denrées alimentaires.</p>
<p><b>S 3.2 Le matériel</b></p> <p>S 3.2.1 stockage et mélange silos à farine refroidisseur d'eau adoucisseur d'eau filtreur d'eau balance pétrins batteurs</p> <p>S 3.2.2 division, façonnage, fermentation diviseuse hydraulique et volumétrique peseuse balancelle repose-patons façonneuse laminoir parisien cellules de fermentation</p> <p>S 3.2.3 les fournils les constituants d'un four le four ventilé le four à chariot le four à soles (direct et indirect)</p> <p>S 3.2.4 les autres matériels matériels de nettoyage et désinfection enceintes réfrigérées</p>	<p>Indiquer les avantages et les inconvénients de la mécanisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur la qualité du produit fini.</li> <li>- sur la rentabilité.</li> </ul> <p>Citer les différences entre les types de pétrins</p> <p>Indiquer les différences entre les types de diviseuses et leur principe de fonctionnement.</p> <p>Citer les différences entre les types de four et préciser l'incidence sur le produit fini</p> <p>Décrire les organes de sécurité : des fours , pétrins et façonneuses.</p>
<p><b>S 3.3 Hygiène et prévention des risques professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les sécurités mécaniques</li> <li>- Les sécurités électriques</li> <li>- Les règles de sécurité et les précautions d'usage du matériel</li> </ul>	<p>Citer les sécurités électriques sur les locaux et les matériels.</p> <p>Justifier le plan de maintenance en fonction de chaque matériel.</p>

<b>S 4 - LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 4.1 – Bases biochimiques de la production en boulangerie spécialisée</b></p> <p>S 4.1.1 Constituants alimentaires impliqués dans la production des produits de panification et de viennoiserie</p> <p>S 4.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en boulangerie spécialisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• état physique</li> <li>• solubilité</li> <li>• diffusion</li> <li>• suspension</li> <li>• émulsion</li> </ul> <p>S 4.1.3 Modifications physico-chimiques liées à l'action de l'air, de la chaleur (sèche, humide) au cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de la fabrication des produits de panification</li> <li>• de leur conservation</li> </ul> <p>et incidences sur la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- donner pour chaque ingrédient utilisé en production boulangère, le ou les constituants essentiels</li> <li>- mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants de la farine : amidon, protéines</li> <li>- à partir des procédures de fabrication des produits de panification et de viennoiserie, identifier les propriétés mises en œuvre ainsi que les modifications physico-chimiques qui interviennent au cours de leur fabrication et de leur conservation</li> <li>- justifier les techniques mises en œuvre et l'utilisation des ingrédients en raison de leurs propriétés</li> <li>- indiquer les conséquences nutritionnelles et organoleptiques de ces transformations</li> <li>- donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon</li> </ul>
<p><b>S 4-2 - Étude nutritionnelle des produits de panification et de viennoiserie</b></p> <p>Place souhaitable des produits de boulangerie spécialisée dans l'alimentation rationnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comparer, à partir d'éléments fournis, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de boulangerie, de viennoiserie et indiquer les équivalences entre les divers produits</li> <li>- indiquer les quantités souhaitables de pain pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)</li> <li>- identifier les produits de panification riches en fibres et indiquer leur rôle physiologique</li> </ul>
<p><b>S 4.3 - Comportement alimentaire</b></p> <p>S 4.3.1 Évolution des modes alimentaires : influence du mode de vie, des attentes du consommateur, de l'évolution des produits...</p> <p>S 4.3.2 Qualité organoleptique des produits de boulangerie spécialisée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques organoleptiques des produits de boulangerie spécialisée</li> <li>• appréciation des qualités organoleptiques et mise en valeur de la qualité organoleptique : associations d'aliments, environnement, facteurs psychologiques</li> </ul>	<p>commenter les évolutions de consommation alimentaire et identifier les attentes des consommateurs en matière de produits de panification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- donner les caractéristiques organoleptiques des produits de boulangerie spécialisée</li> <li>- mettre en relation la perception des divers organes des sens avec la qualité organoleptique de ces produits</li> <li>- donner des exemples d'associations d'aliments ou des exemples de facteurs qui participent à la mise en valeur des qualités organoleptiques des produits</li> </ul>



<p><b>S 4.4 : Hygiène et prévention</b></p> <p>S 4.4.1 Microbiologie appliquée Principaux agents microbiens utilisés en technologie panair (morphologie des levures, conditions de vie et de multiplication)</p> <p>Principaux agents microbiens pouvant se développer accidentellement sur les pâtes boulangères et conséquences technologiques Principaux agents microbiens pouvant se développer sur les ingrédients utilisés en boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aliments vecteurs (produits céréaliers, eau, lait, œufs, matières grasses, autres ingrédients tels qu'amandes, raisins secs...)</li> <li>• risques d'intoxications, de maladies infectieuses</li> <li>• mesures sanitaires (traitements subis, conditions de conservation....)</li> </ul> <p>S 4.4.2 Hygiène et prévention en milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sécurité sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>- risques microbiens, chimiques.. en milieu professionnel</li> <li>- conditions de mise en œuvre des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale</li> <li>- propreté des locaux et protection de l'environnement</li> <li>- état de santé et hygiène du personnel : tenue professionnelle, hygiène corporelle, comportement dans le travail, contrôles médicaux...</li> </ul> </li> <li>• dispositifs réglementaires ; réglementation sanitaire et guide des bonnes pratiques en milieu professionnel ; rôles des services de veille et de contrôle sanitaires; obligations des professionnels;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le nom de l'agent utilisé en technologie panair</li> <li>- décrire les modes respiratoires (aérobie, anaérobie) de l'agent microbien et les conditions mises en œuvre en fabrication des produits de boulangerie spécialisée</li> <li>- nommer les agents microbiens responsables d'accidents technologiques et indiquer leur origine</li> <li>- nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires ou de maladies infectieuses et les aliments vecteurs correspondant utilisés en boulangerie spécialisée</li> <li>- indiquer les mesures prises par l'industrie agroalimentaire (traitements physiques, chimiques), conservation des denrées d'origine animale et des denrées d'origine végétale et conditions d'entreposage...</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier pour une situation professionnelle donnée, les divers risques sanitaires existants</li> <li>- justifier le choix des denrées, leur mise en œuvre en relation avec la qualité sanitaire des produits finis</li> <li>- indiquer les objectifs de la réglementation, le rôle des guides de bonnes pratiques</li> <li>- justifier les mesures relatives à <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'état sanitaire des denrées</li> <li>• l'hygiène des locaux</li> <li>• l'état de santé et l'hygiène du personnel</li> </ul> </li> <li>- indiquer le rôle des divers services et les obligations et responsabilité du professionnel vis à vis de la réglementation</li> </ul>
<p><b>S 4.5 Hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux</b></p> <p>S 4.5.1 Matériaux, matériels et équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques des revêtements de surfaces (sols, murs, plan de travail...)</li> <li>• matériels et équipements : aptitude à l'entretien, conception ergonomique, sécurité intégrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- justifier en fonction des contraintes d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité, le choix des matériaux, des matériels et des équipements d'un laboratoire de boulangerie</li> </ul>

<p>S 4-5-2 Produits d'entretien et de désinfection ; produits d'hygiène corporelle</p> <p>S 4-5-3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</p> <p>S 4-5-4 Installation rationnelle des locaux professionnels : atelier de production, magasin de vente et locaux annexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir un produit adapté à un usage professionnel précis</li> <li>- justifier les conditions d'utilisation d'un produit pour une utilisation donnée</li>   <li>- à partir d'une situation professionnelle donnée, proposer un plan de nettoyage (choix des produits, des procédures, périodicité des opérations...)</li>   <li>- situer sur un plan de local professionnel, les différents secteurs et indiquer les circuits utilisés par les denrées au cours de leur transformation pour une fabrication donnée jusqu'à la présentation au consommateur</li> <li>- indiquer les équipements qui participent à l'hygiène et à la sécurité en milieu professionnel (qualité sanitaire des productions, sécurité des personnes et des biens) depuis la réception des matières premières jusqu'à la vente au consommateur des produits finis</li> </ul>
--	---

:

**S5 LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE  
ET DE SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S.5.1 Les activités</b></p> <p>S 5.1.1 Identification du métier.</p> <p>S 5.1.2 Formes d'exercice du métier.</p> <p>S 5.1.3 Place de l'activité dans l'environnement économique « boulangerie »</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les activités propres à la profession</li> <li>- Différencier :les statuts du professionnel et les types d'entreprise :</li> <li>- Boulangerie</li> <li>- Boulangerie – pâtisserie, salon de thé</li> <li>- Boulangerie – pâtisserie - traiteur</li> <li>- Entreprise semi-industrielle et industrielle</li> <li>- Grande distribution</li> <li>- Laboratoire de recherche et de démonstration</li> </ul> <p>Identifier la position de la profession dans l'environnement économique par rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'alimentation de détail</li> <li>- au secteur alimentaire</li> </ul> <p>à l'activité économique générale (statistiques)</p>
<p><b>S.5.2 L'aspect commercial de la profession</b></p> <p>S 5.2.1 Les principales actions commerciales.</p> <p>S 5.2.2 Les types de commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en magasin</li> <li>- à consommer sur place</li> <li>- en livraison à domicile</li> <li>- en réalisation d'un service à l'extérieur</li> </ul>	<p>Identifier les différentes actions commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- artisanat : production, transformation.</li> <li>- Commerce : vente ,revente.</li> <li>- publicité, promotion</li> </ul> <p>Identifier les différents types de commercialisation. Citer les différents impératifs spécifiques à ces types de commercialisation.</p>
<p><b>S.5.3 Les lieux de vente</b></p>	<p>Identifier les autres lieux de vente de pains et de viennoiseries.</p>
<p><b>S.5.4 Organisation de l'entreprise</b></p> <p>S 5.4.1 L'organisation rationnelle de l'entreprise.</p> <p>S 5.4.2 La convention collective de la boulangerie et boulangerie pâtisserie artisanale.</p> <p>S 5.4.3 Les documents concernant la profession.</p>	<p>Identifier, à partir d'un organigramme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fonctions</li> <li>- les postes de travail</li> <li>- les liaisons fonctionnelles</li> <li>- les liaisons hiérarchiques</li> </ul> <p>Identifier les lieux de consultation de la convention collective. Citer le rôle essentiel d'une convention collective et son utilité. Citer les spécificités de la convention collective de la boulangerie. Citer les catégories professionnelles.</p> <p>Citer les documents nationaux et européens (ex : le recueil des usages, le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie...)</p>

<p><b>S.5.5 La gestion de l'entreprise</b></p> <p>S 5.5.1 La gestion des stocks.</p> <p>S.5.5.2 L'étude des coûts.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pour des produits fabriqués</li><li>- pour des produits transformés</li><li>- pour des produits revendus.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Compléter une fiche de stock en quantité et en valeur.</li><li>- Décrire la méthode PEPS.(premier entré, premier sorti).</li> <li>- Citer et calculer les éléments constitutifs d'un coût , d'un prix en l'illustrant par ceux relatifs au pain</li></ul>
--	---