

Rénovation CAP BOULANGER

Mise en application 1/09/2014

1^{ère} session d'examen juin 2016

Document d'aide à la mise en œuvre

Généralités :

Ce document d'aide à la mise en œuvre est un guide destiné à aider les formateurs ; il explicite et complète les intentions des auteurs du référentiel. Il s'adresse aux équipes pédagogiques, aux services académiques et aux inspecteurs chargés du pilotage de la formation du Certificat d'Aptitude Professionnel « Boulanger »

Le 16 janvier 2013, la 7^{ème} CPC a acté la rénovation de ce diplôme. A la **demande** de la confédération nationale de la boulangerie, la première réunion de travail a eu lieu le 20/02/2013.

En 2011, ce CAP concerne 5855 jeunes (dont 4451 apprentis). Ils étaient 4300 en 2006. Il existe pour ce diplôme 153 centres de formations (dont 137 par la voie de l'apprentissage)

Constat :

Le référentiel d'activités professionnelles est âgé de 10 ans et n'est plus totalement en phase avec la réalité professionnelle. Il ne répond plus aux exigences de ce métier.

Les professionnels souhaitent voir évoluer ce CAP en prenant en compte :

- l'évolution des activités professionnelles en phase avec l'activité économique et les exigences de la profession
- l'évolution des comportements des consommateurs et des produits fabriqués (partie traiteur, sandwicherie...)
- la véritable employabilité des jeunes titulaires de ce CAP

Les évolutions liées au référentiel des activités professionnelles

La première partie du référentiel du diplôme est une présentation des activités ou tâches professionnelles que le titulaire est amené à exercer après obtention de son diplôme. C'est le référentiel des activités professionnelles qui constitue le référent principal pour la VAE.

Les fonctions définies et les tâches

F1

Approvisionnement :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter et signaler les non-conformités

F2

Production :

- Mise en place du poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication

F3

Qualité, hygiène et sécurité :

- Respecter le document unique
- Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis

F4

Commercialisation et Communication :

- Présenter les produits
- Communiquer avec le personnel de vente
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

Evolution liée au référentiel de certification

Les évolutions en pratique professionnelle

Panification :

- Réintroduction du « pain courant Français »

Les techniques de fabrication doivent être maîtrisées par les titulaires du CAP Boulanger.

- Maintien du « pain de tradition » les techniques de réalisation doivent être maîtrisées.
- Deux nouveaux pains sont à réaliser : pain de mie et pain viennois.

Viennoiserie :

Une mise en valeur et un apprentissage plus important des préparations de viennoiseries sont demandés : trois réalisations sont à effectuer par les jeunes (croissant, pain au chocolat et pain aux raisins)

- Réintroduction du pain aux raisins et de la crème pâtissière
- Pâte à brioche : Sa réalisation sera étudiée durant la formation (établissement et employeur)

Préparations salées :

Il est important d'inclure des produits comme sandwiches ou tartines dans la formation (Chiffre d'Affaires et demande clientèle). Lors de la formation, seules les règles de : réalisation, composition, présentation et conservation seront étudiées sans aller vers de la créativité ou de la production intensive.

Décors :

Le choix de la commission est de permettre la réalisation de présentations très simples en pâte morte (épi, fleurs, feuilles) ainsi que l'apprentissage de l'écriture au cornet.

Cette approche minimale participe à la valorisation du travail des jeunes. Elle permet aux jeunes de se perfectionner en établissement de formation ou en entreprise pour préparer un concours professionnel par exemple.

Les décors et écritures ne sont pas évalués à l'examen.

Les savoirs associés :

Technologie :

Prise en compte des nouveautés technologiques

Développement de la culture professionnelle

Etude des produits de base en restauration boulangère

(Les connaissances sur les préparations salées seront évaluées en S1 et non en pratique professionnelle)

Dans la présentation, l'étude des différents matériels est associée aux techniques professionnelles (S3).

Sciences appliquées :

Les sciences appliquées (S4) regroupent les « Sciences appliquées à l'alimentation » (S4.1), les « Sciences appliquées à l'hygiène » (S4.2) et les « Sciences appliquées à l'environnement professionnel » (S4.3).

Pour chaque partie l'approche est axée sur l'activité professionnelle.

Une importance a été donnée à l'intérêt nutritionnel des produits de boulangerie et à la valorisation de la qualité alimentaire.

L'entrée pour les contenus relatifs à l'hygiène est réalisée au regard des conditions de multiplication des micro-organismes. Il est porté attention aux documents professionnels et documents réglementaires, au vue de l'évolution de la législation.

Les contenus « équipements » sont moins développés. La toxicologie intrinsèque et extrinsèque n'est plus abordée.

Les contenus de sciences appliquées sont évalués lors d'une seule situation d'évaluation, écrite. L'interrogation orale n'est plus mise en œuvre.

Gestion appliquée

La fonction 4. COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION a été créée dans le Référentiel des Activités Professionnelles. Elle n'existait pas dans le référentiel précédent.

Il est important pour ces futurs professionnels de mieux communiquer avec le personnel de vente afin d'être un appui technologique pour la vente des produits réalisés (composition, process, saveur du produit) et de rechercher la satisfaction du client.

Les savoirs associés en gestion appliquée sont définis dans 5 rubriques :

- Le contexte professionnel
- L'insertion dans l'entreprise
- Le salarié et l'entreprise
- L'organisation de l'activité
- L'entreprise, créatrice de richesse

Langue vivante étrangère :

L'apprentissage d'une langue vivante étrangère est prévu dans le nouveau règlement d'examen.

La pratique de celle-ci doit permettre de développer et inciter la mobilité internationale des apprenants.

Evolution liée à la définition des épreuves

Epreuve EP1

Cette épreuve dénommée « Préparation d'une production » dans l'ancienne réglementation s'intitule :

« **Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée** »

L'épreuve EP1 ne change pas de durée (2h) ni de coefficient (4) ce qui permet de rééquilibrer la durée prévue et la notation accordée aux différents savoirs associés.

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

Elle consiste en un questionnement écrit s'appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties. Afin de faciliter la correction, les questions seront regroupées par matière.

- Pour la technologie professionnelle le questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés : S1, S2 et S3
- Pour les sciences appliquées (S4) les questions porteront sur chacune des parties S4.1, S4.2 et S4.3
- Pour la gestion appliquée (S5) les questions porteront sur au moins 3 des 5 domaines

S1 S2 S3	Technologie professionnelle /30	<ul style="list-style-type: none">• La culture professionnelle• Les matières premières• Les techniques professionnelles et le matériel associé	→ a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances relatives à l'environnement technologique en lien avec l'activité professionnelle
S4	Sciences appliquées /30	<ul style="list-style-type: none">• Sciences appliquées à l'alimentation• Sciences appliquées à l'hygiène• Sciences appliquées à l'environnement professionnel	→ permet de mobiliser les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène, à l'environnement professionnel dans l'exercice de la profession de boulanger.
S5	Gestion appliquée /20	<ul style="list-style-type: none">• Le contexte professionnel• L'insertion dans l'entreprise• Le salarié et l'entreprise• L'organisation de l'activité• L'entreprise, créatrice de richesses	→ 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.

Epreuve ponctuelle

Une durée indicative pour répondre à chaque partie de l'épreuve ponctuelle est donnée, à la fois pour guider le jeune dans son temps de réponse mais aussi pour que la commission de choix de sujets répartisse équitablement le questionnement.

- Technologie professionnelle : 45mn
- Sciences appliquées : 45mn
- Gestion appliquée : 30mn

CCF

Dans le cadre d'une certification en CCF et avec l'objectif d'alléger celui-ci, **une seule situation** est programmée.

Elle est organisée au cours du dernier semestre de formation

Epreuve EP2

Constat :

Actuellement, la partie orale de l'épreuve est difficile à organiser. Assez souvent cette phase n'est pas spontanée, les questions technologiques et de sciences appliquées ne sont pas simples à harmoniser et l'investissement humain en jury est beaucoup trop important. Cette partie est supprimée.

Le travail de calcul et d'organisation demandé sur une fiche technique n'était pas concret. Le choix est fait de proposer l'épreuve de « calculs » et « d'organisation » en partie écrite de l'épreuve pratique donc directement liée au sujet.

L'épreuve sera ainsi articulée :

Phase écrite :

A partir d'une commande, le candidat devra compléter la fiche technique (Pain courant ou Pain de Tradition Française) et l'organigramme de travail correspondant à l'ensemble de la commande.

Exemple de documents proposés : [Voir annexes](#).

- Le carnet de « recettes personnelles » est autorisé. Ce carnet aura été élaboré tout au long de la formation.
- Cette épreuve est d'une durée de 30 mn. Dans le cas où un candidat n'utiliserait pas l'ensemble du temps alloué, il n'est pas autorisé à commencer l'épreuve pratique.

Phase pratique:

A partir d'une commande, le candidat devra réaliser et présenter les productions en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Pain de tradition française ou pain courant :

- Les sujets pourront comporter la réalisation soit de « pains courants Français » soit de « pains de traditions »
- Le type de pétrissage est au choix du candidat.

Autres pains : l'un de ces 4 pains est à réaliser lors de cette épreuve

- Pain complet
- Pain viennois
- Pain de mie
- Pain de campagne

Pâte levée feuilletée :

3 types de viennoiseries sont à réaliser (croissants, pains au chocolat et pains aux raisins)

Pâte levée :

Dans le temps imparti lors de l'épreuve finale, une brioche de qualité n'est pas réalisable. Sa réalisation sera donc vue durant la formation (établissement de formation et entreprise). Le travail de la pâte levée sera évalué à partir d'une pâte à pain au lait ou pain brioché.

Evaluation :

Le barème propose une répartition des points par grands items

Il reviendra à la commission de conception des sujets de proposer des grilles d'évaluation plus précises à l'intérieur de chaque item défini.

DESCRIPTIF et BAREME de notation de L'ÉPREUVE EP2	
Phase de calcul et d'organisation du travail →	20
Travail durant l'épreuve, production →	90
Hygiène et sécurité durant le travail →	20
Aspect des produits finis →	90
Dégustation des produits finis →	20
TOTAL →	240

Evaluation en CCF :

Les points attribués à la situation d'évaluation en milieu professionnel passent de 40 à 60.

La commission souhaite que la part de la formation en milieu professionnel soit confortée et ainsi impliquer davantage les professionnels dans la formation et leur donner un poids plus important dans la certification.

Une grille d'évaluation en milieu professionnel sera adaptée au nouveau référentiel.

L'évaluation sera réalisée conjointement entre le professionnel en entreprise et le professeur de la spécialité et fera l'objet d'une proposition de note.