



1° L'identification précise des objectifs de la formation et son adaptation au public formé.

Page 1

Mise à jour du 15 juin 2017

1.0 Le référentiel du CAP Pâtissier

Pâtissier

Certificat d'aptitude professionnelle

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET
DE LA RECHERCHE

Direction générale
de l'enseignement scolaire

Service des enseignements et des formations

Sous-direction
des formations professionnelles

Bureau de la
réglementation des
diplômes professionnels

Arrêté du 20 mars 2007 portant
création du certificat d'aptitude
professionnelle Pâtissier.

NOR:MENE0700519A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE
LA RECHERCHE

Vu le Code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 21 août 2002 modifié portant création du CAP Chocolatier confiseur ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'Alimentation du 4 décembre 2006.

Arrête

Article premier – Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 – Le référentiel d'activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

Article 3 – La préparation à ce certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines définie en annexe II au présent arrêté.

Article 4 – Ce certificat d'aptitude professionnelle est organisé en cinq unités obligatoires et une unité facultative de langue qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

Article 5 – La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

Article 6 – Chaque candidat précise au moment de son inscription s’il se présente à l’examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l’article D 337-10 du Code de l’éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu’il souhaite présenter à la session pour laquelle il s’inscrit. Il précise également s’il souhaite présenter l’épreuve facultative.

Article 7 – Les correspondances entre les épreuves de l’examen passé selon les dispositions de l’arrêté du 23 août 1993 portant création du certificat d’aptitude professionnelle Pâtissier, glacier,

chocolatier, confiseur et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

Les notes obtenues aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 23 août 1993 sont, à la demande du candidat et pour la durée de leur validité, reportées sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

Article 8 – La première session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2009.

Article 9 – La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur créé par l'arrêté du 23 août 1993 aura lieu en 2008. À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 23 août 1993 est abrogé.

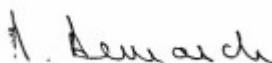
Article 10 – À compter de la session 2009, les titulaires du CAP Chocolatier confiseur créé par l'arrêté du 21 août 2002 modifié susvisé sont, à leur demande, dispensés de l'unité 1

« Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie » du CAP Pâtissier créé par le présent arrêté.

Article 11 – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 20 mars 2007

Pour le Ministre et par délégation,
Le Directeur de l'enseignement scolaire



Roland DEBBASCH

Journal officiel du 30 mars 2007

Nota : Cette brochure est disponible au Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique et en ligne à l'adresse suivante : www.cndp.fr

ANNEXE I
Référentiels du diplôme

Référentiel des activités professionnelles
Référentiel de certification

Référentiel des activités professionnelles

Champ d'activité

Définition

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Contexte professionnel

Emplois concernés

Les activités de l'ouvrier pâtissier s'exercent dans les postes suivants : tourier, entremetier, petits gâteaux, fournisseur.

Types d'entreprises

– Artisanat :

- Pâtisserie
- Boulangerie - pâtisserie
- Chocolaterie - confiserie
- Glacerie
- Traiteur

– Hôtellerie - restauration

– Grande distribution

– Industrie agroalimentaire

Types d'emplois

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans un des secteurs précités :

- dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...) ;
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...) ;
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...) ;
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...);
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

Place dans l'organisation de l'entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP :

- participe à l'approvisionnement ;
- fabrique des produits courants de pâtisserie ;
- est associé à la commercialisation des productions :
 - communication des spécificités des produits finis,
 - conditionnement,
 - stockage – présentation,

© MEN/CNDP

- conseil en service, livraison et vente.

Conditions de travail

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine ou/et les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

Évolution de l'emploi

Le titulaire du CAP Pâtissier veille à l'actualisation et au perfectionnement de ses connaissances et compétences professionnelles tout au long de son parcours professionnel.

Il peut être amené à évoluer en entreprise et/ou à compléter sa formation par l'obtention d'autres diplômes de même niveau (CAP connexes, mentions complémentaires), voire de niveaux plus élevés. Des compétences acquises, éventuellement reconnues par la VAE (validation des acquis de l'expérience) peuvent lui permettre d'accéder à des responsabilités d'un niveau supérieur.

Environnement technique du métier

Le champ professionnel de l'ouvrier pâtissier est caractérisé par la maîtrise :

- des connaissances relatives au choix et à la qualité des matières premières utilisées ;
- des compétences spécifiques au métier de pâtissier (processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation), y compris au moyen de l'outil informatique, de l'utilisation appropriée des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.

Description des activités professionnelles

Les différentes fonctions de l'activité en pâtisserie sont :

- l'approvisionnement : réception et stockage des marchandises ;
- l'organisation : planification, mise en place du matériel et choix des produits ;
- la production et transformation : fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions ;
- la communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente) ;
- la démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité...), de santé et sécurité au travail.

Tableaux de détail des activités

Fonction approvisionnement
Tâches
Réception des produits livrés
Vérification quantitative et qualitative des livraisons
Détection des anomalies ou défauts
Déconditionnement
Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation)
Participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes

Fonction approvisionnement
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources</p> <p>Bons de commande Bons de livraison ou factures Les consignes et/ou le cahier des charges Les matériels de contrôle Les équipements et matériels de stockage Les fiches de stock Le Guide de bonnes pratiques hygiène (GBPH <i>pâtisserie</i>) L'outil informatique</p>
<p>Autonomie, responsabilités</p> <p>Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie Information à la hiérarchie en cas d'incidents</p>
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> – Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de commande et le bon de livraison et/ou la facture – Détection des anomalies et/ou des défauts – Classement des étiquetages en vue de la traçabilité des produits – Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes et/ou du cahier des charges – Signalement des stocks minimum en prévision d'une commande – Respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail

Fonction organisation
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> • Prise de connaissance des informations relatives à la production • Planification de son travail dans le temps et dans l'espace • Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage) • Choix des produits et calcul des quantités (dosage, pesage) • Réaction aux aléas
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources</p> <p>Le laboratoire en conformité Les équipements, matériels et outillages adaptés Les matières premières et matières d'œuvre Le planning d'organisation des tâches, les fiches techniques, les consignes Le Guide de bonnes pratiques hygiène (GBPH <i>pâtisserie</i>) L'outil informatique La fiche de poste</p>

Fonction organisation
<p>Autonomie, responsabilités</p> <p>Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie Information à la hiérarchie en cas d'incidents</p>
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Collecte des informations relatives à la production - Conformité et opérationnalité du poste de travail (matériels, matières premières et matières d'œuvre) - Respect du plan d'organisation des tâches, de la fiche technique, des consignes - Réaction rapide et adaptée à la situation

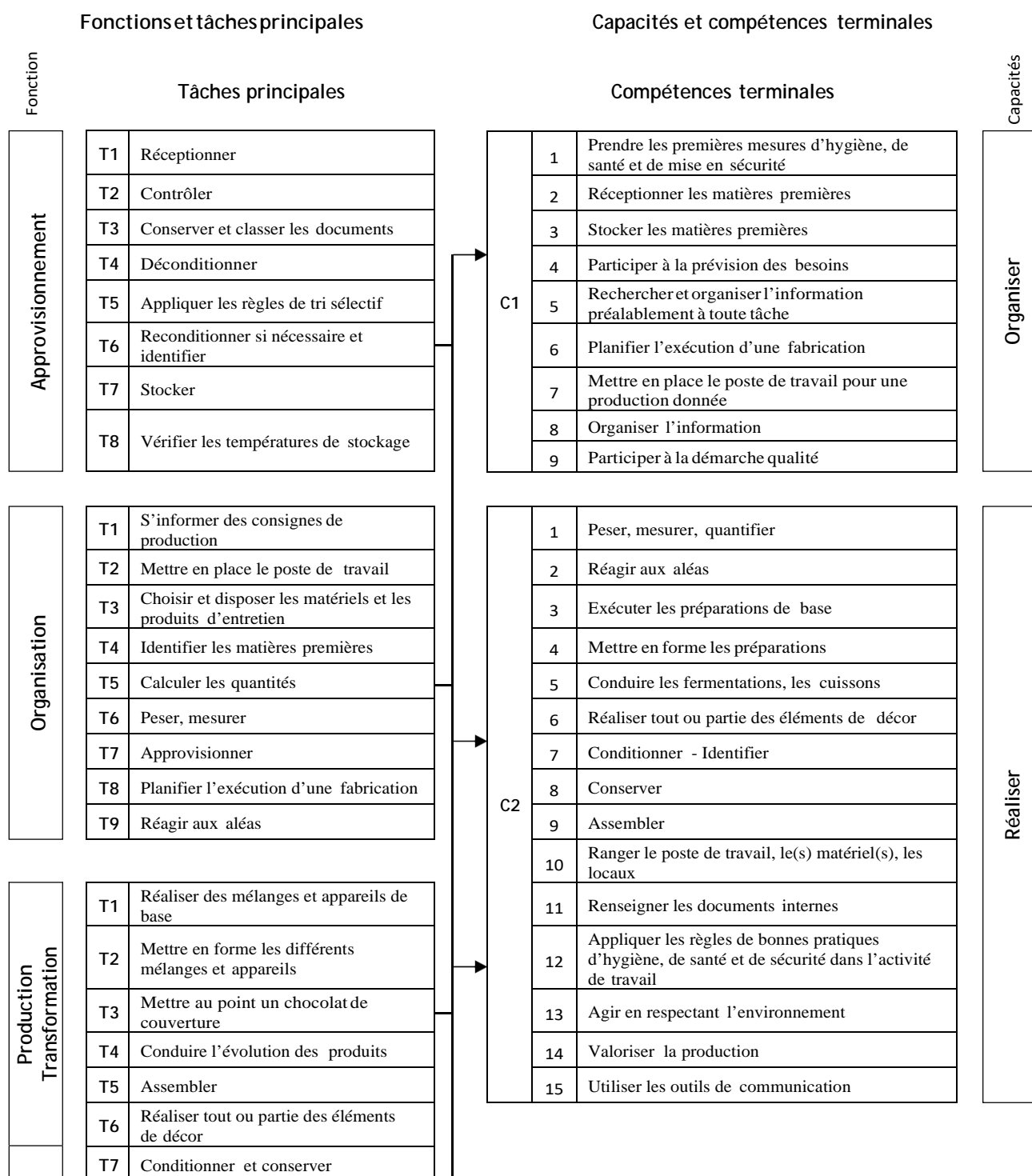
Fonction production et transformation
Tâches
<p>Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)</p> <p>Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués « maison » et/ou semi-élaborés</p> <p>Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle)</p> <p>Conduite des fermentations et des cuissons</p> <p>Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication</p> <p>Réalisation pour tout ou partie des opérations de finition et de décor</p>
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources</p> <p>Le laboratoire en conformité</p> <p>Les équipements, matériels et outillages adaptés</p> <p>Les matières premières et matières d'œuvre</p> <p>Les fiches techniques, les consignes</p> <p>Le Guide de bonnes pratiques hygiène (GBPH pâtisserie)</p> <p>L'outil informatique</p>
<p>Autonomie, responsabilités</p> <p>Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie Information à la hiérarchie en cas d'incidents</p>
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la commande (nature, quantité, temps) - Conformité et opérationnalité du poste de travail (matériels, matières premières et matières d'œuvre) - Respect du plan d'organisation des tâches, de la fiche technique, des consignes - Respect du mode opératoire des mélanges, des appareils de base et des cuissons - Respect du GBPH et des règles de santé et sécurité au travail - Conformité du produit fini (aspect, régularité, goût) avant stockage et/ou mise en vente

Fonction communication
Tâches
Participation à la communication de l'entreprise Compte rendu à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production (en-cours ou finie) et la mise en vente ou distribution Information au personnel de vente sur les produits (spécificités en termes de composition et de consommation)
Conditions d'exercice
Moyens et ressources L'organigramme de l'entreprise Les textes réglementaires en vigueur Les documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente mis à disposition L'outil informatique
Autonomie, responsabilités Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Travail en équipe - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Argumentation précise orale ou écrite

Fonction démarche qualité
Tâches
Contrôle de la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage Analyse du produit en termes de : goût, texture et aspect Contrôle des poids, des quantités et de la conformité des produits finis Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et matériels à chaque utilisation Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité Application des consignes de santé et sécurité au travail Gestion des déchets
Conditions d'exercice
Moyens et ressources Les fiches techniques, de poste... Les consignes de santé et sécurité au travail Les matériels (maintenance, contrôle, stockage...) La production en cours ou le produit fini Les protocoles de nettoyage et désinfection Les matériels et les produits de nettoyage et désinfection La réglementation en vigueur Le Guide de bonnes pratiques hygiène (GBPH pâtisserie)

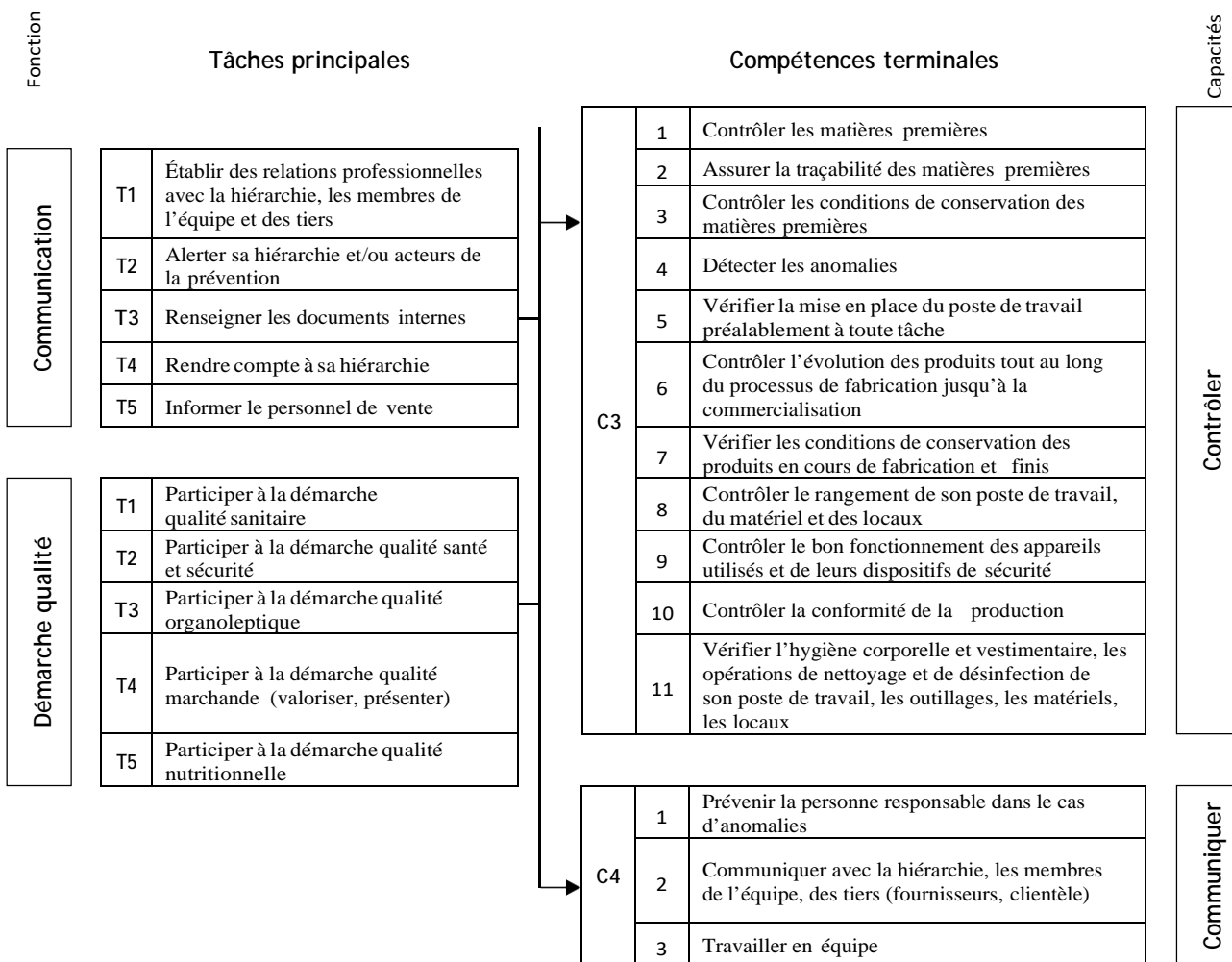
Fonction démarche qualité
<p>Les fiches HACCP Le document unique, la fiche d'entreprise Les EPI (équipements de protection individuelle)</p>
<p>Autonomie, responsabilités</p> <p>Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par sa hiérarchie Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents</p>
<p style="text-align: center;">Résultats attendus</p> <p>– Participation à la démarche qualité de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • produit conforme à la commande • maintien de la régularité et de la qualité organoleptique des produits • conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur • respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la santé et sécurité au travail • utilisation rationnelle et appropriée des matériels et produits d'entretien • respect des règles de gestion des déchets

Mise en relation du référentiel des activités professionnelles et du référentiel de certification



Fonctions et tâches principales

Capacités et compétences terminales



Référentiel de certification

Compétences

Pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Pâtisserie, le candidat doit posséder les compétences ci-dessous.

Capacités	Compétences	
<p>C1 -organiser</p>	C1.1 Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	C1.2.1 Déconditionner
	C1.2 Réceptionner les matières premières	C1.2.2 Reconditionner
	C1.3 Stocker les matières premières	C1.2.1 Répartir par nature
	C1.4 Participer à la prévision des besoins	C1.2.2 Ranger dans les lieux appropriés
	C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche	C1.2.3 Suivre la rotation des stocks
	C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication	C1.5.1 Collecter l'information nécessaire
	C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production donnée	C1.5.2 Décoder l'information
	C1.8 Organiser l'information	C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien
	C1.9 Participer à la démarche qualité	C1.5.4 Calculer les quantités
<p>2 -réaliser</p>	C2.1 Peser, mesurer, quantifier	C1.6.1 Estimer le temps de chaque étape de fabrication
	C2.2 Réagir aux aléas	C1.6.2 Localiser et répartir les opérations dans les zones de travail
	C2.3 Exécuter les préparations de base	C1.6.3 Ordonnancer les étapes
	C2.4 Mettre en forme les préparations	C1.7.1 Approvisionner
	C2.5 Conduire les fermentations, les cuissons	C1.7.2 Régler, disposer outillage(s), matériel(s) et matière(s) première(s) nécessaires
	C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor	C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication
		C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel
		C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail
		C1.9.2 Identifier les descripteurs (analyse sensorielle)
		C1.9.3 Suivre les méthodologies
		C1.9.4 Prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel
	C2.3.1 Réaliser les pâtes de base	
	C2.3.2 Réaliser les crèmes et appareils de base	
	C2.3.3 Réaliser les produits d'accompagnement de base	
	C2.3.4 Réaliser les masses de base	
	C2.3.5 Traiter les fruits et les légumes	
	C2.4.1 Peser	
	C2.4.2 Mettre en forme	
	C2.6.1 Mettre au point un chocolat de couverture	
	C2.6.2 Maintenir au point un chocolat de couverture	
	C2.6.3 Exécuter des décors simples (à base de sucre, de chocolat...)	

Capacités	Compétences	
	<p>C2.7 Conditionner - identifier</p> <p>C2.8 Conserver</p> <p>C2.9 Assembler</p> <p>C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux</p> <p>C2.11 Renseigner les documents internes</p> <p>C2.12 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail</p> <p>C2.13 Agir en respectant l'environnement</p> <p>C2.14 Valoriser la production</p> <p>C2.15 Utiliser les outils de communication</p>	<p>C2.12.1 Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux</p> <p>C2.12.2 Respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail</p> <p>C2.12.3 Mettre en œuvre les mesures de protection individuelle(s) ou collective(s)</p> <p>C2.13.1 Appliquer les règles de tri sélectif</p> <p>C2.13.2 Utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien</p> <p>C2.13.3 Utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</p>
C3 -contrôler	<p>C3.1 Contrôler les matières premières</p> <p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières</p> <p>C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières</p> <p>C3.4 Détecter les anomalies</p> <p>C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche</p> <p>C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation</p> <p>C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis</p> <p>C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux</p> <p>C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p> <p>C3.10 Contrôler la conformité de la production</p> <p>C3.11 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux</p>	<p>C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)</p> <p>C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</p> <p>C3.2.1 Conserver, classer les documents</p> <p>C3.2.2 Identifier les matières premières</p> <p>C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation</p> <p>C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates limites</p> <p>C3.6.1 Contrôler les fermentations (en température ambiante, en pouce contrôlée)</p> <p>C3.6.2 Contrôler les cuissons</p> <p>C3.10.1 Vérifier l'adéquation de la production avec la nature, le poids, la quantité demandés</p> <p>C3.10.2 Apprécier les caractéristiques organoleptiques des produits et des productions</p>
C4 - communiquer	<p>C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</p> <p>C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</p> <p>C4.3 Travailler en équipe</p>	<p>C4.2.1 Utiliser un langage approprié</p> <p>C4.2.2 Rendre compte auprès de sa hiérarchie</p> <p>C4.2.3 Informer le personnel de vente</p> <p>C4.3.1 Adopter une attitude et un comportement appropriés</p> <p>C4.3.2 Entretien des bonnes relations avec autrui</p>

C1 -organiser

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C1.1 Prévoir les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - GBPH <i>pâtisserie</i> ou Protocoles HACCP - Réglementation (paquet hygiène, ...) - Document unique, fiche d'entreprise - Fiches de poste 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées
C1.2 Réceptionner les matières premières C1.2.1 Déconditionner C1.2.2 Reconditionner	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie du poste avec éclairage approprié - Outils de déconditionnement sécurisés - Matériels de reconditionnement (bac hermétique, film alimentaire...) - Matériels et outils de rangement - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Compacteur, tri sélectif 	<ul style="list-style-type: none"> - Aménagement de son activité de travail - Déconditionnement dans les zones adaptées et par lot - Reconditionnement adapté - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date - Respect des règles de recyclage des emballages
C1.3 Stocker les matières premières C1.3.1 Répartir par nature C1.3.2 Ranger dans les lieux appropriés C1.3.3 Suivre la rotation des stocks	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie du poste avec éclairage approprié - GBPH <i>pâtisserie</i> - Consignes et/ou du cahier des charges - Matériels de stockage (clayette, film alimentaire, bac hermétique...) - Tenue adaptée 	<ul style="list-style-type: none"> - Rangement et stockage dans les lieux appropriés - Respect des consignes et/ou du cahier des charges - Respect des règles de rotation des stocks - Respect des températures de stockage
C1.4 Participer à la prévision des besoins	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock - Stock minimum 	<ul style="list-style-type: none"> - Besoins identifiés en nature et en quantité - Transmission rapide des informations
C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche C1.5.1 Collecter l'information nécessaire C1.5.2 Décoder l'information C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien C1.5.4 Calculer les quantités	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes de production - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production...) - Locaux - Outils de calcul : calculatrice, ordinateur... 	<ul style="list-style-type: none"> - Points clefs de l'information extraits, complets - Choix raisonné des locaux, des matériels, des produits, des outillages et des matières premières - Mode de calcul approprié ; résultat(s) rapide(s), précis, cohérent(s) ; respect des équivalences ; respect des poids et des volumes

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication C1.6.1 Estimer le temps de chaque étape de fabrication C1.6.2 Localiser et répartir les opérations dans les zones de travail C1.6.3 Ordonnancer les étapes	<ul style="list-style-type: none"> – Temps imparti 	<ul style="list-style-type: none"> – Organigramme rationnel, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication – Cohérence entre les fabrications et les zones de travail
C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production donnée C1.7.1 Approvisionner C1.7.2 Régler, disposer outillage(s), matériel(s) et matière(s) première(s)	<ul style="list-style-type: none"> – Consignes et protocoles – Matériels et outillages adaptés – Matières premières – Produits et matériels de nettoyage et de désinfection – Fiche de poste – Guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> – Installation du poste de travail conforme à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail
C1.8 Organiser l'information C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel	<ul style="list-style-type: none"> – Consignes et protocoles – Matériels et outillages adaptés – Matières premières – Produits et matériels de nettoyage et de désinfection – Fiche de poste 	<ul style="list-style-type: none"> – Compréhension et reformulation de la consigne – Expression claire, précise, utilisant un vocabulaire professionnel adapté
C1.9 Participer à la démarche qualité C1.9.1 Identifier les dangers à son (ses) poste(s) de travail	<ul style="list-style-type: none"> – Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et/ou méthode HACCP – Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires – Documents et procédures d'hygiène – Outils de contrôle (thermomètre, lamelles...) – Équipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances – Manuels d'utilisation et d'entretien 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect des bonnes pratiques d'hygiène : – Main-d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • lavage régulier des mains • brossage des dents • utilisation des EPI (gants à usage unique en vinyle, masque papier en cas d'infection voire masque P2 en cas d'exposition importante aux poussières) – Matière d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • suivi de la traçabilité – Matériel : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation et entretien conformes aux bonnes pratiques professionnelles en vigueur (GBPH)

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
<p>C1.9.2 Identifier les descripteurs (analyse sensorielle)</p> <p>C1.9.3 Suivre les méthodologies</p> <p>C1.9.4 Prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Document unique, la fiche d'entreprise - EPI (équipements de protection individuelle) - Produits de nettoyage et de désinfection agréés - Réglementation en vigueur - Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs - PNNS (plan national nutrition santé) 	<ul style="list-style-type: none"> - Milieu : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation raisonnée des énergies, des fluides et des produits d'entretien • gestion des déchets - Méthode : <ul style="list-style-type: none"> • respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace • respect du suivi de la méthodologie de l'analyse sensorielle (par exemple articulée autour des cinq sens) • choix du descripteur adapté • prise en compte des besoins et des équilibres nutritionnels

C2 - réaliser

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C2.1 Peser, mesurer, quantifier	- Matériel de pesage et de mesure	- Pesées et mesures conformes - Respect des consignes et des protocoles
C2.2 Réagir aux aléas	- Contraintes de production	- Réaction rapide, adaptée à la situation et information à la hiérarchie
<p>C2.3 Exécuter les préparations de base</p> <p>C2.3.1 Réaliser les pâtes de base</p> <p>C2.3.2 Réaliser les crèmes et appareils de base</p> <p>C2.3.3 Réaliser les produits d'accompagnement de base</p> <p>C2.3.4 Réaliser les masses de base</p> <p>C2.3.5 Traiter les fruits et les légumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production ...) - Consignes - Matériels et outillages adaptés - Matières premières brutes et/ou semi-élaborées 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité de la production (qualité, quantité) - Adéquation du local en fonction de la production - Respect du temps imparti - Maîtrise des gestes de base - Maîtrise des techniques et méthodes adaptées

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C2.4 Mettre en forme les préparations C2.4.1 Peser C2.4.2 Mettre en forme	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de pesage, de mesure, de détaillage, de mise en forme - Fabrications - Commande 	<ul style="list-style-type: none"> - Régularité des fabrications - Conformité des poids, des formes et des mesures - Respect de la commande
C2.5 Conduire les fermentations, les cuissons	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels de fermentation, de cuisson - Matériels de contrôle (thermomètre, réfractomètre...) - Fiche technique - Protocoles d'utilisation des matériels 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi de la fermentation (temps, température, aspect) et descuissons - Adaptation du mode et du matériel de cuisson en fonction du produit - Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson
C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor C2.6.1 Mettre au point un chocolat de couverture C2.6.2 Maintenir au point un chocolat de couverture C2.6.3 Exécuter des décors simples (à base de sucre, de chocolat, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - Matières d'œuvre et matériels - Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) - Thème(s) 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de la pré-cristallisation - Netteté, finesse des produits - Cohérence du décor avec le thème
C2.7 Conditionner - identifier	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Matériels et équipements de conditionnement (film alimentaire, barquette..., machine sous-vide, thermoscelleuse...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification précise des produits par nature et par date - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date
C2.8 Conserver	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels et équipements de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des matériels et équipements
C2.9 Assembler	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique (photos, schéma de montage, croquis,...) - Matière d'œuvre, éléments de décor 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité de l'assemblage
C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels - Équipements et locaux de rangement 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité du rangement en fonction des matériels et des locaux

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C2.11 Renseigner les documents internes	<ul style="list-style-type: none"> - Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution 	<ul style="list-style-type: none"> - Renseignement et suivi régulier des documents - Respect de la traçabilité
<p>C2.12 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail</p> <p>C2.12.1 Nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux</p> <p>C2.12.2 Respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail</p> <p>C2.12.3 Mettre en œuvre les mesures de protection individuelle(s) ou collective(s)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - GBPH - Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection - Document unique - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Équipements de protection individuelle et collective 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des produits, matériels et équipements - Respect du GBPH, de la réglementation en vigueur, des protocoles et consignes - Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective
<p>C2.13 Agir en respectant l'environnement</p> <p>C2.13.1 Appliquer les règles de tri sélectif</p> <p>C2.13.2 Utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien</p> <p>C2.13.3 Utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Règles de tri sélectif - Produits d'entretien, fluides, énergies 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée et adaptée des produits d'entretien, des fluides et des énergies - Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets
C2.14 Valoriser la production	<ul style="list-style-type: none"> - Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) 	<ul style="list-style-type: none"> - Éléments de décor et de finition personnalisés - Aspect du produit fini : régularité, netteté, finesse, personnalisation et cohérence avec le thème
C2.15 Utiliser les outils de communication	<ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication (téléphone, interphone, ordinateur..., documents écrits...) - Message, information... 	<ul style="list-style-type: none"> - Choix de l'outil de communication en fonction du message à transmettre - Conformité de l'utilisation de l'outil de communication

C3 - contrôler

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
<p>C3.1 Contrôler les matières premières</p> <p>C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif)</p> <p>C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du conditionnement, les dates limites</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie (manutention et éclairage) - Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures - Fiche de contrôle à réception - Consignes et/ou le cahier des charges - Fiches de stock manuelles et/ou informatisées - Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre...) - Tenue adaptée - Matériels et outils de rangement 	<ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) - Vérification de l'intégrité des produits - Respect de la traçabilité - Respect de la chaîne du froid - Respect des DLC, DLUO
<p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières</p> <p>C3.2.1 Conserver, classer les documents</p> <p>C3.2.2 Identifier les matières premières</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Classeur ou autres supports de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la traçabilité du produit
<p>C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières</p> <p>C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation</p> <p>C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates limites</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de relevé des températures 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des températures de stockage.
<p>C3.4 Détecter les anomalies</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel, méthode, milieu, main-d'œuvre, matière première 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage en nature et en quantité des anomalies
<p>C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique - Organigramme de travail - Matériels - Matières d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification complète, adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
<p>C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation</p> <p>C3.6.1 Contrôler les fermentations (en température ambiante, en pousse contrôlée)</p> <p>C2.6.2 Contrôler les cuissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Protocoles d'utilisation des matériels – Matériel et outillage adaptés – Fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> – Maîtrise : <ul style="list-style-type: none"> • des fermentations • des cuissons • en fonction des productions et des matériels à disposition
<p>C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Étiquettes ou autres supports de traçabilité – Fiche de relevé de température 	<ul style="list-style-type: none"> – Maîtrise de l'utilisation du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels à disposition
<p>C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Plan d'organisation des locaux – Consignes, protocoles 	<ul style="list-style-type: none"> – Contrôle complet, état du rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne
<p>C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Matériels (électromécaniques, de cuisson, ...) – Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> – Conformité du contrôle
<p>C3.10 Contrôler la conformité de la production</p> <p>C3.10.1 Vérifier l'adéquation de la production avec la nature, le poids, la quantité demandés</p> <p>C3.10.2 Apprécier les caractéristiques organoleptiques des produits et des productions</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs 	<ul style="list-style-type: none"> – Conformité de la commande (nature, poids, quantité)
<p>C3.11 Vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Plan de nettoyage et de désinfection – Test de propreté d'utilisation simple 	<ul style="list-style-type: none"> – Conformité du contrôle – Rigueur d'utilisation du test et – Interprétation du test

C4 - communiquer

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies	<ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication - Numéros d'urgence - Document unique - Consignes et formation - Situations à risques 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaction appropriée à l'analyse des situations à risques
<p>C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</p> <p>C4.2.1 Utiliser un langage approprié</p> <p>C4.2.2 Rendre compte auprès de sa hiérarchie</p> <p>C4.2.3 Informer le personnel de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...) - Outils de communication - Documents manuels et/ou informatiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des règles de communication verbales et non verbales • attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation)
<p>C4.3 Travailler en équipe</p> <p>C4.3.1 Adopter une attitude et un comportement appropriés</p> <p>C4.3.2 Entretenir des bonnes relations avec autrui</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques - Outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des règles de communication verbales et non verbales • attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication

Savoirs associés

Savoirs associés 1 – la culture technologique et

professionnelle S1.1 – le monde de la pâtisserie

S1.2 – l’approche sensorielle et artistique dans le métier de

pâtissier S1.3 – le personnel et les postes de travail

S1.4 – les locaux et matériels

Savoirs associés 2 – les matières

premières S2.1 – l’eau potable

S2.2 – le sel

S2.3 – les produits amylacés

S2.4 – les produits sucres

S2.5 – les œufs, les

ovoproduits S2.6 – le lait

S2.7 – la crème

S2.8 – les matières

grasses S2.9 – la levure

biologique S2.10 – les

fruits

S2.11 – le cacao et le chocolat

S2.12 – les produits alimentaires

intermédiaires S2.13 – les gélatines

S2.14 – les additifs

alimentaires S2.15 – les

aromes

S2.16 – les spiritueux

Savoirs associés 3 – la fabrication

S3.1 – les méthodes

d’organisation S3.2 – les

techniques de fabrication

Savoirs associés 4 – les sciences de

l’alimentation S4.1 – sciences de l’aliment

S4.2 – hygiène et prévention

S4.3 – sciences appliquées aux locaux et aux équipements

Savoirs associés 5 – connaissance de l’entreprise et de son environnement économique, juridique et social

S5.1 – initiation à la connaissance de l’entreprise et éléments

© MEN/CNDP

comptables S5.2 – initiation économique

S5.3 – initiation juridique et sociale

Savoirs associés 6 – la communication

S6.1 – la communication

professionnelle S6.2 – les relations

professionnelles

S1 - la culture technologique et professionnelle

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S1.1 – le monde de la pâtisserie S1.1.1 – l’histoire de la pâtisserie Les évolutions de la pâtisserie</p> <p>S1.1.2 – les secteurs de la pâtisserie</p> <p>S1.1.3 – le vocabulaire professionnel</p>	<p>Citer et situer dans le temps des personnages clefs de la pâtisserie classique et moderne Illustrer à partir d’exemples l’évolution de la pâtisserie en rapport avec les attentes des consommateurs</p> <p>Citer les principaux secteurs de la pâtisserie</p> <p>Définir les principaux termes professionnels employés dans un laboratoire de pâtisserie Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestes et aux techniques</p>
<p>S1.2 – l’approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier S1.2.1 – l’éducation sensorielle</p> <p>La place de la culture artistique dans le métier de pâtissier</p> <p>S1.2.2 – l’éducation esthétique</p>	<p>Citer, par sens utilisé, les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d’un produit Présenter quelques actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts : de saveurs, de textures...</p> <p>Illustrer à partir d’exemples les apports de la culture artistique dans l’histoire de la pâtisserie française Citer quelques sources d’inspiration du pâtissier (pâtisserie régionale, événementielle, les arts, ...)</p> <p>Citer les exigences de présentation d’une production de pâtisserie Définir les règles de disposition d’une production dans une surface donnée, les règles d’harmonie Présenter les moyens et techniques employés en pratique pour optimiser et personnaliser la présentation d’un produit</p>
<p>S1.3 – le personnel et les postes de travail</p>	<p>Préciser les différents postes de travail Définir la hiérarchie du personnel Citer les éléments de la tenue professionnelle, justifier leurs utilités Citer les bonnes pratiques d’hygiène corporelle</p>
<p>S1.4 – les locaux et matériels S1.4.1 – les locaux</p>	<p>Citer les différentes zones de travail dans un laboratoire de pâtisserie, et préciser leurs fonctions principales Identifier les situations à risque à son poste de travail, et les mesures de prévention associées</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S1.4.2 – les matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> – les matériels de mesure (doseur, thermomètre, réfractomètre) et de pesage (balance) – les matériels de conservation (tour réfrigéré, chambre positive, cellule de refroidissement rapide, cellule de surgélation, congélateur, conservateur, chambre de fermentation – conservation) – les matériels de cuisson (four à sole, four ventilé, réchaud à gaz, plaque à induction, pasteurisateur) – les matériels de fabrication (battEUR mélangeur, mixer, laminoir, centrifugeuse, guitare, micro-ondes) – les matériels de climatisation et d'extraction (VMC) – les matériels de nettoyage – désinfection (lave batterie, nettoyeur haute pression, centrale de nettoyage – désinfection) 	<p>Identifier suivant leurs fonctions les principaux matériels utilisés en pâtisserie (les matériels de mesure et de pesage, de conservation, de cuisson, de fabrication, de nettoyage – désinfection et les petits matériels)</p> <p>Préciser les précautions d'emploi des principaux matériels : de mesure et de pesage, de conservation, de cuisson, de fabrication</p> <p>Identifier les dispositifs d'hygiène et de sécurité ; préciser leur localisation et mode d'emploi ; justifier leur utilité</p>

S2 – les matières premières

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
S2.1 – l'eau potable	<p>Citer les principales étapes de production de l'eau potable ; énoncer les principaux critères qui caractérisent une eau potable</p> <p>Définir la dureté de l'eau</p> <p>Indiquer les rôles de l'eau (agent d'hydratation, de refroidissement ou de cuisson, de développement) et les associer à des applications en pâtisserie</p>
S2.2 – le sel	<p>Citer l'origine du sel couramment utilisé en pâtisserie</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation du sel et les critères de choix, selon son étiquetage (notamment sa nature : sel fin, fleur de sel) et pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation du sel</p> <p>Indiquer les rôles du sel (agent exhausteur de goût, de coloration, de texture et de régulation de la fermentation) ; citer ses principales caractéristiques (hygroscopicité, solubilité)</p> <p>Indiquer les applications en pâtisserie</p> <p>Justifier les quantités utilisées dans les préparations</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S2.3 – les produits amylacés</p> <p>S2.3.1 – la farine</p> <p>S2.3.2 – les autres produits amylacés</p>	<p>Citer les origines de la farine (blé)</p> <p>Citer les origines des autres produits amylacés (céréales : seigle, maïs... ; tubercules : la pomme de terre)</p> <p>Citer les critères de choix d'une farine en fonction d'une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation de la farine</p> <p>Nommer les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des produits amylacés, et les principes de prévention</p> <p>Indiquer les rôles de la farine (agent de masse, de liaison, de texture, de coloration et de saveur) et citer des applications en pâtisserie</p>
<p>S2.4 – les produits sucrés</p> <p>S2.4.1 – le saccharose</p> <p>S2.4.2 – les autres produits sucrés</p>	<p>Citer les origines du saccharose (betterave sucrière, canne à sucre), l'origine des autres produits sucrés (miel, sucre inverti, glucose)</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation du saccharose (sucre semoule, morceaux, cristal, glace, casson, roux, candi...) et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation des produits sucrés</p> <p>Nommer les risques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des produits sucrés, et les principes de prévention</p> <p>Citer les caractéristiques du saccharose (solubilité, hygroscopicité, hydrolyse, caramélisation) et citer des applications en pâtisserie</p> <p>Indiquer les rôles du saccharose (agent de masse, de saveurs, de coloration, de régulation de la fermentation, de texture, de conservation, de protection) et citer des applications en Pâtisserie</p> <p>Citer les produits sucrés ayant un pouvoir anti-cristallisant, et proposer des utilisations en pâtisserie</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
S2.5 – les œufs, les ovoproduits	<p>Préciser les éléments de différenciation entre les œufs coquille et les ovoproduits</p> <p>Nommer les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des ovoproduits déshydratés</p> <p>Citer les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation des ovoproduits (pasteurisés – déshydratés – concentrés – surgelés)</p> <p>Préciser les avantages et les inconvénients des œufs coquille et des ovoproduits</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation des œufs et des ovoproduits</p> <p>Préciser les équivalences en termes de volume et de poids entre un œuf coquille et un ovoproduit</p> <p>Indiquer les rôles du jaune, du blanc et de l'œuf entier (agent de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion, de saveurs) et citer des applications en pâtisserie</p>
S2.6 – le lait	<p>Citer l'origine du lait</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation du lait (teneur en matières grasses, traitement de conservation) et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation du lait</p> <p>Indiquer les rôles du lait (agent de saveurs, d'hydratation, de texture, de coloration) et citer des applications en pâtisserie</p>
S2.7 – la crème	<p>Citer l'origine de la crème</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation de la crème (teneur en matières grasses, traitement de conservation) et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation de la crème</p> <p>Indiquer les rôles de la crème (agent de saveurs, de liaison, de foisonnement) et citer des applications en pâtisserie</p>
<p>S2.8 – les matières grasses</p> <p>S2.8.1 – le beurre</p> <p>S2.8.2 – les autres matières grasses : huiles, margarines...</p>	<p>Citer l'origine du beurre</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation du beurre (nature de ses acides gras : beurre gras, sec, fractionné, « spécial feuilletage » ; état : beurre liquide, concentré ; traitement de conservation) et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation du beurre</p> <p>Indiquer les rôles du beurre (agent de saveurs, de texture, isolant, coloration) et citer des applications en pâtisserie</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
	<p>Citer l'origine des autres matières grasses</p> <p>Décoder l'étiquetage pour effectuer des choix raisonnés</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation des autres matières grasses</p> <p>Indiquer les principales utilisations des autres matières grasses en pâtisserie</p>
S2.9 – la levure biologique	<p>Citer l'origine de la levure biologique</p> <p>Préciser les critères de qualité d'une levure fraîche</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation de la levure biologique et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation de la levure biologique</p> <p>Préciser les précautions d'emploi de la levure biologique</p> <p>Préciser le lien entre la quantité de levure et le temps de travail, la température pour une fabrication donnée</p> <p>Indiquer le rôle de la levure biologique (agent de fermentation) et citer des applications en pâtisserie</p>
S2.10 – les fruits	<p>Indiquer la saisonnalité des principaux fruits frais</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation (en lien avec leur traitement de conservation) et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation des fruits</p> <p>Nommer les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des fruits</p> <p>Indiquer les rôles des fruits (agent de saveurs, de coloration, de texture, de décoration) et citer des applications en pâtisserie.</p>
<p>S2.11 – le cacao et le chocolat</p> <p>S2.11.1 – le cacao et ses dérivés</p> <p>S2.11.2 Les chocolats de couverture</p>	<p>Citer l'origine du cacao</p> <p>Citer les produits dérivés du cacao : pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolat (noir, blanc, lait)</p> <p>Différencier les éléments majeurs de la composition du chocolat de couverture et du chocolat de laboratoire</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation du chocolat, et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation</p> <p>Indiquer les rôles du cacao et de ses principaux dérivés (agent de masse, de saveurs, de texture, de décoration) et citer des applications en pâtisserie</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
S2.12 – les produits alimentaires intermédiaires	<p>Définir un produit alimentaire intermédiaire</p> <p>Citer les avantages et inconvénients d'un produit alimentaire intermédiaire artisanal et industriel</p> <p>Citer les principaux produits alimentaires intermédiaires (produit basique (praliné, pâte d'amande, fondant, nappage...), produit service, prêt à élaborer, prêt à cuire, prêt à garnir, prêt à décorer, prêt à servir), et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Citer les composants de base et les utilisations en pâtisserie : des pralinés, des pâtes d'amandes, du fondant, du nappage</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation des produits d'assemblage</p>
<p>S2.13 – les gélatines</p> <p>S2.13.1 – la gélatine (feuille et poudre)</p> <p>S2.13.2 – les autres gélatines</p>	<p>Citer l'origine de la gélatine alimentaire</p> <p>Citer les principales formes de commercialisation de la gélatine et les critères de choix pour une production donnée</p> <p>Définir le terme de « bloom »</p> <p>Préciser les précautions d'emploi de la gélatine feuille, poudre, gelée (dessert et bavaroise)</p> <p>Justifier les règles de stockage et de conservation</p> <p>Indiquer les rôles de la gélatine (agent gélifiant, de foisonnement) et citer des applications en pâtisserie</p>
S2.14 – les additifs alimentaires (colorant, acidifiant, émulsifiant, stabilisant, épaississant – gélifiant, levant)	<p>Citer les principaux additifs utilisés en pâtisserie : les colorants alimentaires, les acidifiants (acide citrique, tartrique, crème de tartre), les émulsifiants (la lécithine), les stabilisants (le sorbitol), les épaississants – gélifiants (la pectine, la gomme de xanthane), les agents levants (la poudre à lever)</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation</p> <p>Indiquer les rôles des principaux additifs alimentaires, et citer des applications en pâtisserie</p>
S2.15 – les arômes	<p>Indiquer la différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation</p> <p>Préciser les précautions d'emploi d'un arôme</p> <p>Indiquer le rôle principal de l'arôme et citer des applications en pâtisserie</p>
S2.16 – les spiritueux	<p>Citer les principaux spiritueux utilisés en pâtisserie (eau-de-vie, liqueur, vin)</p> <p>Différencier une eau de vie, d'une liqueur, d'un vin</p> <p>Justifier les conditions de stockage et de conservation</p> <p>Indiquer le rôle principal des spiritueux et citer des applications en pâtisserie</p>

S3-la fabrication

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S3.1 – les méthodes d'organisation</p> <p>Les documents d'organisation du travail : la fiche technique, l'organigramme</p> <p>Les méthodes de fabrication : la méthode directe, la méthode différée</p> <p>Les méthodes d'organisation : au poste de travail, pour une production donnée</p>	<p>Citer les éléments d'une fiche technique, d'un organigramme</p> <p>Préciser les unités de mesure, et les conversions entre les unités</p> <p>Indiquer les principales méthodes de fabrication en pâtisserie : la méthode directe, la méthode différée, et préciser les principaux avantages et limites</p> <p>Citer les matériels utilisés en fonction d'une production donnée</p>
<p>S3.2 – les techniques de fabrication</p> <p>S3.2.1 – les pâtes</p> <p>Les pâtes friables, méthode par sablage (pâte à foncer, pâte brisée), méthode par crémage (pâte sucrée, pâte sablée)</p> <p>La pâte à chou</p> <p>Les meringues et appareils meringués</p> <p>Les pâtes battues (génoise, biscuit)</p> <p>Les pâtes levées :</p> <ul style="list-style-type: none"> – les pâtes fermentées (la pâte à brioche, à savarin, les pâtes levées feuilletées) – les pâtes non fermentées (la pâte à cake, la pâte à madeleines) <p>La pâte feuilletée</p> <p>S3.2.2 – les crèmes</p> <p>La crème pâtissière et dérivés (mousseline, diplomate)</p> <p>La crème anglaise, la crème bavaroise</p> <p>La crème fouettée, la crème Chantilly</p> <p>La crème d'amandes, la crème frangipane</p> <p>L'appareil à bombe</p> <p>La crème au beurre</p> <p>La crème ganache</p> <p>S3.2.3 – les cuissons de sucre</p> <p>Les sirops</p> <p>Les sucres cuits</p> <p>La nougatine</p>	<p>Citer les matières premières utilisées</p> <p>Décrire les étapes de fabrication</p> <p>Indiquer les utilisations des principales pâtes en pâtisserie</p> <p>Citer les matières premières utilisées</p> <p>Décrire les étapes de fabrication</p> <p>Indiquer les utilisations des principales crèmes en pâtisserie</p> <p>Citer les différents états de cuisson des sirops de sucre (petit boulé, gros boulé, grand cassé, caramel) et citer leurs utilisations en pâtisserie</p> <p>Préciser les températures des différents états de cuisson de sucre</p> <p>Décrire les étapes de fabrication</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S3.2.4 – les produits d’accompagnement</p> <p>La sauce base crème anglaise Le coulis de fruits La sauce caramel</p>	<p>Citer les matières premières utilisées Décrire les étapes de fabrication Indiquer les utilisations des produits d’accompagnement en pâtisserie</p>
<p>S3.2.5 – les éléments de décor et de finition</p> <p>Le travail simple du sucre Le travail simple du chocolat Le travail simple des fruits Le glaçage Le nappage</p>	<p>Citer les éléments simples de décor et de finition :</p> <ul style="list-style-type: none"> – à base de sucre – à base de chocolats de couverture – à base de fruits – les glaçages – les nappages – le travail au cornet

S4 - les sciences de l'alimentation

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S4.1 – sciences de l'aliment</p> <p>S4.1.1 – les constituants des aliments</p> <p>S4.1.1.1 – nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> – eau – glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) – protides – lipides – éléments minéraux – vitamines 	<p>À partir d'étiquetages, identifier les différents constituants d'un produit alimentaire Différencier glucides rapides et glucides lents, citer des aliments qui en contiennent Indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, protides, lipides, des vitamines C et D, du calcium Calculer la valeur énergétique d'un aliment</p>
<p>S4.1.1.2 – principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> – changements d'états de l'eau – solubilité, diffusion, suspension, émulsion, foisonnement – action de la température sur les glucides (caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon, gélicification), sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélicification), sur les lipides (fusion, décomposition) – réactions de Maillard – action de l'alcool sur les protéines (coagulation) – action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) – action de l'acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse) 	<p>À partir de protocoles de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> – citer les trois principaux changements d'états de l'eau : fusion, vaporisation, solidification – nommer et donner la nature des transformations subies par les constituants alimentaires – indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<ul style="list-style-type: none"> - action mécanique sur les protides (réseau de gluten) - interaction entre glucides sucrés, sel et protides (déshydratation) 	<p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>
<p>S4.1.2 – étude nutritionnelle des produits de pâtisserie</p> <p>S4.1.3 – nutrition</p> <p>S4.1.3.1 – la perception sensorielle</p> <ul style="list-style-type: none"> - objectifs de la perception sensorielle - perception des sensations gustatives (odeurs, saveurs, consistances, température). - principaux descripteurs de la vue, de l’olfaction, du toucher, de l’ouïe et du goût - actions correctives sur la qualité organoleptique d’un produit <p>S4.1.3.2 – l’équilibre alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - groupes d’aliments - menus d’une journée - conséquences d’une alimentation déséquilibrée 	<p>Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de pâtisserie</p> <p>Définir la notion de qualité organoleptique d’un produit</p> <p>Indiquer les principaux objectifs de la perception sensorielle</p> <p>Citer les sens utilisés et mettre en relation sens et organes des sens</p> <p>Commenter une représentation schématique simplifiée de la perception du goût et de l’odorat</p> <p>Citer les éléments, liés à l’individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle de qualité</p> <p>Citer les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d’un produit</p> <p>Différencier les descripteurs en fonction des sens utilisés</p> <p>Présenter quelques actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts de saveurs, de consistance...</p> <p>Classer en groupes une liste d’aliments</p> <p>Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d’aliments</p> <p>Contrôler l’équilibre des menus d’une journée en accord avec les recommandations nationales relatives à la nutrition et la santé</p> <p>Corriger des menus déséquilibrés</p> <p>Citer les principales conséquences sur la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d’un excès de lipides - d’un excès de glucides sucrés - d’une carence en fibres
<p>S4.2 – hygiène et prévention</p> <p>S4.2.1 – microbiologie appliquée</p> <p>S4.2.1.1 – diversité du monde microbien</p> <ul style="list-style-type: none"> - critères de classification - conditions de multiplication 	<p>Nommer les familles de microorganismes (bactéries, champignons microscopiques, virus)</p> <p>Citer les conditions favorables ou non à la multiplication des bactéries et des moisissures dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, acidité, composition du milieu)</p> <p>Justifier les principes de conservation des aliments</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S4.2.1.2 – microorganismes utiles</p> <p>S4.2.1.3 – Microorganismes nuisibles – flore d’altération</p> <p>– flore pathogène alimentaire</p> <p>S4.2.1.4 – Intoxications alimentaires, toxiinfections alimentaires collectives</p>	<p>Citer des exemples de microorganismes utiles (levures, bactéries lactiques et acétiques) Définir la fermentation Différencier fermentation lactique et fermentation alcoolique (produit initial, agent de fermentation, produits obtenus) Donner des exemples de pratiques professionnelles qui favorisent la fermentation</p> <p>Donner des exemples de causes d’altérations des produits de pâtisserie Citer les principaux signes d’altération Nommer les principaux microorganismes pathogènes rencontrés dans la flore alimentaire (<i>staphylocoque doré, listeria, salmonelles, Escherichia coli...</i>). Citer les réservoirs principaux de ces microorganismes</p> <p>Donner la signification du sigle TIAC Donner les principaux symptômes des intoxications alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre) Définir un porteur asymptomatique (porteur sain)</p>
<p>S4.2.2 – toxicologie alimentaire</p> <p>– produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments. – additifs alimentaires</p> <p>S4.2.3 – mesures préventives S4.2.3.1 – hygiène du personnel – corporelle et vestimentaire</p> <p>– surveillance de l’état de santé, aptitude médicale</p> <p>S4.2.3.2 – gestion des matières premières – contrôles à la réception</p> <p>– stockage dans des conditions adaptées – respect des DLC / DLUO</p> <p>S4.2.3.3 – hygiène du milieu et du matériel – familles de produits d’entretien : composition, mode d’action, réglementation, précautions d’emploi.</p>	<p>Citer les principaux types de substances toxiques Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques Indiquer les autorisations et les limites d’utilisation des additifs alimentaires</p> <p>À partir d’un protocole donné, justifier les étapes du lavage des mains et son importance Justifier l’intérêt d’une bonne hygiène buccodentaire pour les professionnels de la pâtisserie (brossage des dents en fin de phase de travail) Justifier les éléments de la tenue professionnelle Indiquer les visites médicales obligatoires</p> <p>Lister les contrôles à effectuer lors de la réception Indiquer et justifier les conditions de stockage des différents types de produits (respect de la réglementation en vigueur) Différencier les mentions DLC/DLUO</p> <p>Donner le mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<ul style="list-style-type: none"> - protocoles de nettoyage et de désinfection - lutte contre la prolifération d'insectes et de rongeurs <p>S4.2.3.4 – Hygiène par respect des méthodes de travail (bonnes pratiques de fabrication)</p> <ul style="list-style-type: none"> - refroidissement rapide - chaîne du froid - cuissons 	<p>À partir de fiches techniques ou/et d'étiquettes de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les propriétés - indiquer le mode d'utilisation - justifier le choix du produit en fonction du support - relever les informations relatives à la conduite à tenir en cas d'accident survenant lors de leurs utilisations <p>Choisir, pour un cas précis d'entretien de locaux et de matériel, les procédés, les produits et les équipements</p> <p>Indiquer les mesures de sécurité à respecter</p> <p>Justifier chaque étape dans un plan de nettoyage/désinfection donné</p> <p>Citer les risques liés à la présence des insectes et des rongeurs dans un local professionnel</p> <p>Citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes et les rongeurs</p> <p>Justifier l'intérêt du refroidissement rapide des préparations</p> <p>Énoncer le principe de la chaîne du froid</p> <p>Indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement des températures des productions, des chambres froides)</p> <p>Indiquer l'incidence de la cuisson sur la conservation des produits (pasteurisation...)</p>
<p>S4.3 – sciences appliquées aux locaux et aux équipements</p> <p>S4.3.1 – alimentation en énergie</p> <p>S4.3.1.1 – énergie électrique</p> <p>S4.3.1.1.1 – principales grandeurs utilisées en électricité</p> <ul style="list-style-type: none"> - tension - intensité du courant - puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation <p>S4.3.1.1.2 – utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - transformation en énergie thermique - transformation en énergie mécanique <p>S4.3.1.1.3 – sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels - réglementation et contrôle 	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</p> <p>Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</p> <p>Définir l'effet Joule</p> <p>Donner des exemples d'appareils utilisant ce principe</p> <p>Donner le principe du fonctionnement des appareils à moteur. Donner des exemples d'appareils utilisant ce principe.</p> <p>Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre</p> <p>Justifier l'importance d'une installation aux normes</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<ul style="list-style-type: none"> – risques : <ul style="list-style-type: none"> • électrique • thermique • mécanique – conduites à tenir 	<p>Citer les risques de non respect des règles de sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – électrisation, électrocution, court-circuit, incendie – brûlures – coupures, écrasement <p>Indiquer les conduites à tenir dans ces différents cas</p>
<p>S4.3.1.2 – combustibles</p> <ul style="list-style-type: none"> – principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel – combustion et production de chaleur – brûleur – sécurité concernant l'alimentation en combustible des locaux professionnels <p>S4.3.2 – alimentation en eau froide</p> <ul style="list-style-type: none"> – distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine – tarification et élément du coût de l'eau – adoucissement de l'eau <p>S4.3.3 – équipements spécifiques des locaux professionnels</p> <p>S4.3.3.1 – chauffage culinaire et chauffage de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> – principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l'eau : production de la chaleur par effet Joule, par combustion, par utilisation de micro-ondes, par induction – propagation de la chaleur – dispositifs de sécurité : thermostat, thermocouple, vanne d'arrêt – économie d'énergie <p>S4.3.3.2 – production et utilisation du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> – principe de production du froid mécanique – fonction des différents appareils : <ul style="list-style-type: none"> – réfrigérateur, chambre froide positive – congélateur, surgélateur – cellule de refroidissement rapide – économies d'énergie 	<p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel</p> <p>Citer les conditions d'une combustion complète</p> <p>À partir d'un schéma légendé, expliquer le principe de fonctionnement d'un brûleur</p> <p>Justifier l'importance d'une ventilation adaptée et de la maintenance du matériel</p> <p>Citer les risques liés au non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir.</p> <p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine</p> <p>Repérer sur une facture professionnelle les éléments pris en compte dans le coût de l'eau</p> <p>Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau</p> <p>Indiquer le principe de production de la chaleur par effet Joule, par combustion</p> <p>Expliquer succinctement la production de chaleur, dans une enceinte à micro-ondes, par une plaque à induction</p> <p>À partir d'un schéma légendé, indiquer le principe de fonctionnement des équipements</p> <p>À partir d'exemples, indiquer le principe des modes de propagation de la chaleur</p> <p>Citer les dispositifs et donner leurs rôles</p> <p>Donner les consignes d'utilisation des appareils qui permettent d'économiser l'énergie</p> <p>Sur un schéma, replacer les éléments de légende fournis</p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils</p> <p>Citer les consignes d'utilisation des appareils qui permettent d'économiser l'énergie</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S4.3.4 – aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>S4.3.4.1 – éclairage des locaux – conditions d’un bon éclairage – entretien des sources lumineuses et des appareils d’éclairage</p> <p>– économies d’énergie</p> <p>S4.3.4.2 Évacuation des matières usées – eaux usées</p> <p>– déchets</p> <p>S4.3.4.3 – les matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés</p> <p>S4.3.4.3.1 – Principaux matériaux</p> <p>S4.3.4.3.2 – Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien – matériaux réglementaires utilisés dans l’activité professionnelle – matériaux d’emballage et de conditionnement à usage alimentaire</p>	<p>Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</p> <p>Justifier la nécessité d’un bon éclairage en milieu professionnel</p> <p>Citer les règles de sécurité lors de l’entretien de sources et d’appareils d’éclairage</p> <p>Citer les consignes d’utilisation qui permettent d’économiser l’énergie</p> <p>Indiquer le principe de la collecte des eaux usées</p> <p>Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets en milieu professionnel</p> <p>Justifier l’importance du tri sélectif</p> <p>Citer les principaux matériaux utilisés dans l’activité professionnelle pour les :</p> <ul style="list-style-type: none"> – appareils, équipements – revêtements de surface – emballages, conditionnements <p>À partir des principales propriétés d’un matériau, justifier son utilisation dans le milieu professionnel et son entretien éventuel</p>

S5 - connaissance de l’entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S5.1 – initiation à la connaissance de l’entreprise et éléments comptables</p> <p>S5.1.1 – notion d’entreprise – rôles – diversité des entreprises, classement selon la taille – l’entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonction des services</p> <p>S5.1.2 – Les opérations commerciales – la base de l’activité commerciale : les besoins du consommateur, le marché</p>	<p>Reconnaître une entreprise, identifier ses rôles</p> <p>Établir des cartes d’identité d’entreprise</p> <p>À partir d’exemples de laboratoires de pâtisserie, identifier les fonctions et services</p> <p>Déceler l’importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d’exemples dans le secteur de la pâtisserie</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>– les flux et documents commerciaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • relatifs à l’achat et à la vente • relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement • relatifs aux mouvements de marchandises <p>S5.1.3 – Éléments comptables</p> <p>– le bilan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • principaux postes du bilan • compte de résultats <p>– notions de charges, de produits, de valeur ajoutée, de résultat</p> <p>– la TVA</p> <p>– éléments de comptabilité matière</p> <p>– notions d’amortissement à partir d’exemple</p> <p>– analyse et calcul de coûts appliqués à l’entreprise de pâtisserie</p> <p>S5.1.4 – L’entreprise et son environnement</p> <p>– environnement économique, relations avec les principaux agents de la vie économique</p> <p>– environnement social et politique :</p> <ul style="list-style-type: none"> – état, région, département – syndicats et organisations 	<p>Identifier les documents usuels, leurs contenus et discerner leur rôle respectif</p> <p>Repérer les éléments que comprennent les documents commerciaux</p> <p>Rédiger des documents simples : bon de livraison à partir d’un bon de commande</p> <p>Schématiser la circulation interne de documents</p> <p>Repérer les principaux postes à partir d’un document</p> <p>Classer les charges et les produits et tirer le résultat</p> <p>Identifier charges ou produits à partir d’exemples</p> <p>Identifier la valeur ajoutée, indiquer son utilisation et étudier le résultat</p> <p>Tenir des fiches selon la méthode (PE – PS : premier entré – premier sorti)</p> <p>Indiquer le principe de l’amortissement linéaire</p> <p>Déceler les éléments constitutifs du coût de revient</p> <p>Calculer une marge</p> <p>Identifier les principaux agents</p> <ul style="list-style-type: none"> – économique – social et politique <p>Situer les entreprises dans le circuit économique simplifié</p> <p>Citer les représentants</p> <p>Citer les syndicats et organisations professionnelles</p>
<p>S5.2 – initiation économique</p> <p>S5.2.1 – les entreprises et la production</p> <p>– la classification des entreprises selon leur activité</p> <p>– les laboratoires de pâtisserie</p> <p>– Les facteurs de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • facteur travail • énergie, matières premières • facteur capital, l’investissement (formes, financement) <p>– notions de productivité et de progrès technique</p> <p>S5.2.2 – les échanges économiques</p> <p>– les marchés, les échanges de l’entreprise avec l’extérieur</p> <p>– la formation d’un prix</p>	<p>Situer les laboratoires de pâtisserie dans la classification en secteurs</p> <p>Identifier l’appellation pâtisserie</p> <p>Identifier les facteurs de production et les classer par ordre d’importance</p> <p>Identifier les marchés</p> <p>Repérer les éléments qui permettent la fixation d’un prix</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S5.2.3 – les impôts, les prélèvements</p> <p>– notions d’impôts et de prélèvements</p> <p>S5.2.4 – les problèmes économiques</p> <p>– les mutations des entreprises</p> <p>– l’évolution des prix</p> <p>– notion sur l’inflation</p>	<p>Citer les principaux impôts et les prélèvements d’une entreprise</p> <p>Identifier les mutations dans les entreprises de l’alimentation</p> <p>Montrer l’intérêt du suivi des prix</p> <p>Citer les incidences de l’inflation</p>
<p>S5.3 – initiation juridique et sociale</p> <p>S5.3.1 – les institutions politiques</p> <p>– président de la République</p> <p>– gouvernement</p> <p>– parlement</p> <p>– les collectivités territoriales : commune, département, région</p> <p>S5.3.2 – droit usuel</p> <p>Les acteurs de la vie juridique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les personnes physiques • Personnalités capacités juridiques • Le commerçant : qualité <p>Les personnes morales : sociétés commerciales</p> <p>S5.3.3 – les droits et les biens</p> <p>– droit de propriété</p> <p>– fonds de commerce</p> <p>S5.3.4 – l’activité contractuelle de l’entreprise</p> <p>– les contrats usuels</p> <p>– le règlement</p> <p>– la responsabilité délictuelle, civile, pénale</p> <p>– la responsabilité de l’entreprise</p> <p>– les assurances de l’entreprise</p>	<p>Citer les modes de scrutin et la durée des mandats : – président de la République – parlement et communes</p> <p>Discerner les rôles respectifs : – du Président de la République – du gouvernement – du Parlement</p> <p>Identifier les principales étapes de l’élaboration d’une loi ordinaire</p> <p>Identifier les principales compétences des collectivités locales et territoriales</p> <p>Identifier les attributs d’une personne juridique</p> <p>Identifier la notion de commerçant, d’artisan</p> <p>Identifier la forme juridique d’une entreprise de pâtisserie, de laboratoires de pâtisserie</p> <p>Identifier les éléments d’une personne juridique</p> <p>Identifier les éléments constitutifs du fond de commerce</p> <p>Citer les formalités de création de l’entreprise</p> <p>Identifier l’objet, les parties d’un contrat, inventorer les obligations des parties</p> <p>Déterminer les effets du défaut de provision en matière de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite</p> <p>Suivre la procédure amiable de recouvrement de créances</p> <p>Identifier la nature de la responsabilité notamment celle mise en jeu dans le secteur de la pâtisserie</p> <p>Associer aux risques courants les principes de responsabilité, d’assurance d’une entreprise de l’alimentation</p> <p>Citer les principaux risques couverts par : – l’assurance responsabilité civile d’un chef d’entreprise (ex. : intoxication alimentaire)</p>

S6 – la communication

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances
<p>S6.1 – la communication professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> – le schéma élémentaire de communication et les éléments de la communication – les niveaux de communication : relations entre signes verbaux et non verbaux – les attitudes et techniques facteurs d’une bonne communication avec autrui – les facteurs d’échecs ou d’obstacles à la communication – la communication « orale » et « écrite » : <ul style="list-style-type: none"> • la prise de messages • la communication téléphonique... 	<p>Définir les mécanismes de base de la communication</p> <p>Citer les éléments de la communication (émetteur, récepteur, canal, code...)</p> <p>Citer au moins trois attitudes et techniques contribuant à une bonne communication avec autrui (l’écoute active, l’attention, la reformulation, la disponibilité, la présentation, l’attitude, le regard, le sourire, les gestes et postures, le langage)</p> <p>Différencier le comportement verbal et le comportement non verbal</p> <p>Identifier les facteurs d’échec ou d’obstacles à la communication</p> <p>Définir les caractéristiques d’un message (concision, clarté, lisibilité...)</p> <p>Citer les outils de la communication (téléphone, interphone, fax ordinateur)</p>
<p>S6.2 – les relations professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> – le comportement professionnel – les relations professionnelles avec la direction, le personnel 	<p>Caractériser le comportement professionnel (propreté corporelle et vestimentaire, langage professionnel, règles de politesse, respect...)</p> <p>Identifier les fonctions et les services de l’organigramme de l’entreprise</p>

Mise en relation des capacités, des compétences terminales et des savoirs associés

Capacités	Compétences	Savoirs associés												
		S1				S2	S3		S4			S5	S6	
		1	2	3	4		1	2	1	2	3			
Organiser	C1.1 Prévoir les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité													
	C1.2 Réceptionner les matières premières													
	C1.3 Stocker les matières premières													
	C1.4 Participer à la prévision des besoins													
	C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche													
	C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication													
	C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production donnée													
	C1.8 Organiser l'information													
	C1.9 Participer à la démarche qualité													
Réaliser	C2.1 Peser, mesurer, quantifier													
	C2.2 Réagir aux aléas													
	C2.3 Exécuter les préparations de base													
	C2.4 Mettre en forme les préparations													
	C2.5 Conduire les fermentations, les cuissons													
	C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor													
	C2.7 Conditionner - identifier													
	C2.8 Conserver													
	C2.9 Assembler													
	C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux													
	C2.11 Renseigner les documents internes													
	C2.12 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail													
	C2.13 Agir en respectant l'environnement dans l'activité de travail													
	C2.14 Valoriser la production													
	C2.15 Utiliser les outils de communication													
Contrôler	C3.1 Contrôler les matières premières													
	C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières													
	C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières													
	C3.4 Détecter les anomalies													
	C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche													
	C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation													
	C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis													
	C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux													
	C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité													
	C3.10 Contrôler la conformité de la production													
	C3.11 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux													
Communiquer	C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies													
	C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)													
	C4.3 Travailler en équipe													

Unités constitutives

Mise en relation des capacités, des savoir-faire et des savoirs associés

UP1 – approvisionnement et gestion des stocks dans l’environnement professionnel de la pâtisserie

Capacités	Compétences	Savoirs associés												
		S1				S2	S3		S4			S5	S6	
		1	2	3	4		1	2	1	2	3			
Organiser	C1.4 Participer à la prévision des besoins													
	C1.5 Rechercher et organiser l’information préalablement à toute tâche C1.5.1 Collecter l’information nécessaire C1.5.2 Décoder l’information C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d’entretien													
	C1.8 Organiser l’information C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa communication C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel													
	C1.9 Participer à la démarche qualité C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail													
	C2.1 Peser, mesurer, quantifier C2.11 Renseigner les documents internes													
Contrôler	C3.1 Contrôler les matières premières C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 Vérifier les températures, l’état du conditionnement, les dates limites													
	C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières C3.2.2 Identifier les matières premières													
	C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates limites													
	C3.4 Détecter les anomalies													
	C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche													
	C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis													
Communiquer	C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d’anomalies													
	C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l’équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)													

S1	La culture technologique et professionnelle
S2	Les matières premières
S3	La fabrication
S4	Les sciences appliquées
S5	Connaissance de l’entreprise et de son environnement économique, juridique et social
S6	La communication

UP2 – fabrication de pâtisseries

Capacités	Compétences	Savoirs associés													
		S1				S2	S3		S4			S5	S6		
		1	2	3	4		1	2	1	2	3				
Organiser	C1.1 Prévoir les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité														
	C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche														
	C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication														
	C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production donnée														
	C1.8 Organiser l'information														
	C1.9 Participer à la démarche qualité														
Réaliser	C2.1 Peser, mesurer, quantifier														
	C2.2 Réagir aux aléas														
	C2.3 Exécuter les préparations de base														
	C2.4 Mettre en forme les préparations														
	C2.5 Conduire les fermentations, les cuissons														
	C2.6 Réaliser tout ou partie des éléments de décor														
	C2.7 Conditionner - identifier														
	C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux														
	C2.11 Renseigner les documents internes														
	C2.12 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail														
	C2.13 Agir en respectant l'environnement dans l'activité de travail														
	C2.14 Valoriser la production														
	C2.15 Utiliser les outils de communication														
	Contrôler	C3.1 Contrôler les matières premières													
		C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières													
C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières premières															
C3.4 Détecter les anomalies															
C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche															
C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation															
C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis															
C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux															
C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité															
C3.10 Contrôler la conformité de la production															
C3.11 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux															
Communiquer	C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies														
	C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)														
	C4.3 Travailler en équipe														

S1	La culture technologique et professionnelle
S2	Les matières premières
S3	La fabrication
S4	Les sciences appliquées
S5	Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
S6	La communication

Unités générales

UG1 – français et histoire-géographie

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (*BO* hors série n° 5 du 29 août 2002).

UG2 – mathématiques – sciences

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (*BO* hors série n° 5 du 29 août 2002).

UG3 – éducation physique et sportive

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, connaissances et compétences établis par l'arrêté du 25 septembre 2002 (*BO* n° 39 du 24 octobre 2002).

Unité facultative – langue vivante

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, compétences et savoir-faire établis par l'arrêté du 8 juillet 2003 (*BO* hors série n° 4 du 24 juillet 2003).

ANNEXE II

Période de formation en milieu professionnel

Période de formation en milieu professionnel

Objectifs

La formation en entreprise doit permettre de mobiliser des savoirs, d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

L'entreprise s'engage à établir les conditions pour accueillir et former l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation professionnelle préparant le CAP.

Les activités exercées doivent répondre à la nature et aux exigences de celles définies dans le référentiel d'activités professionnelles.

Elles se situent dans des laboratoires de pâtisserie.

Durée et modalités

Candidats relevant de la voie scolaire

La période de formation en milieu professionnel au sein d'une pâtisserie est de 16 semaines, réparties sur les deux années à raison de 8 semaines par année de formation. L'évaluation porte sur les 8 dernières semaines.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales. Il est suggéré de placer les stages sur le temps scolaire pour optimiser le suivi en entreprise.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en entreprise doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus.

La recherche de l'entreprise d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, *Bulletin officiel* n° 25 du 29 juin 2000).

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés. La convention est établie conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 – *Bulletin officiel* n° 38 du 24 octobre 1996, modifié par la note DESCO A7 n° 0259 du 13 juillet 2001. La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en entreprise.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié.

L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent le suivi de l'élève au sein de l'entreprise en collaboration avec le responsable avec lequel le contrat de la formation a été établi.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel pour la partie prévue en deuxième année, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant informé de sa situation.

Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et/ou son représentant légal et son employeur conformément aux dispositions du Code du travail.

Le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux des pâtisseries, précise les modalités et le contenu des formations en entreprise. Les activités confiées à l'apprenti doivent respecter les objectifs définis ci-dessus.

Candidats relevant de la voie de la formation continue

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme.

Candidats positionnés

En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur), la durée minimale de la période de formation en milieu professionnel est de 8 semaines pour la candidats issus de la voie scolaire et de la formation continue.

ANNEXE III

Règlement d'examen

Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats individuels	
			Épreuves	Unité	Coeff.	Mode
Unités professionnelles						
EP1 – approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	UP1	4 (1)	CCF		Ponctuel écrit	3 h (2)
EP2 – fabrication de pâtisseries	UP2	11	CCF		Ponctuel pratique	7 h max.
Unités générales						
EG1 – français et histoire – géographie	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 – mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
Épreuve facultative : langue vivante (3)	UF		Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min

(1) Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

(2) Dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE IV

Définition des épreuves

Définition des épreuves

EP1/UP1 - approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

Coefficient 4 (dont 1 pour la VSP)

Finalités et objectifs de l'épreuve

Les activités relatives à cette épreuve sont l'approvisionnement, la gestion des stocks et l'utilisation de connaissances sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social appropriées à une situation professionnelle.

Contenus de l'épreuve

Peuvent être évaluées en tout ou partie les compétences

suivantes : C1.4 Participer à la prévision des besoins

C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à toute

tâche C1.5.1 Collecter l'information nécessaire

C1.5.2 Décoder l'information

C1.5.3 Choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien

C1.5.4 Calculer les

quantités C1.8 Organiser

l'information

C1.8.1 Trier, classer, ordonner les points clefs de sa

communication C1.8.2 Choisir un vocabulaire professionnel

C1.9 Participer à la démarche qualité

C1.9.1 Identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de

travail C2.1 Peser, mesurer, quantifier

C2.11 Renseigner les documents

internes C3.1 Contrôler les matières

premières

C3.1.1 Contrôler la conformité de la livraison (qualitatif,

quantitatif) C3.1.2 Vérifier les températures, l'état du

conditionnement, les dates limites C3.2 Assurer la traçabilité des

matières premières

C3.2.2 Identifier les matières premières

C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières

premières C3.3.1 Vérifier les conditions de conservation

C3.3.2 Vérifier les températures de stockage, les dates

limites C3.4 Détecter les anomalies

C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche

C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication

et finis C4.1 Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies

C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

et les savoirs associés suivants :

S1 La culture technologique et professionnelle S1.1 Le monde de la pâtisserie

S1.1.1 L'histoire de la pâtisserie

S1.1.2 Les secteurs de la

pâtisserie

S1.3 Le personnel et les postes de

travail S1.4 Les locaux et matériels
S2 Les matières
premières S3 La
fabrication
S3.1 Les méthodes d'organisation
S4.1 Sciences de l'alimentation
S4.1.1 Les constituants des
aliments
S4.1.1.1 Nature des constituants alimentaires et rôles
nutritionnels S4.1.2 Étude nutritionnelle des produits de
pâtisserie
S4.1.3 Nutrition
S4.2 Hygiène et prévention
S4.2.1 Microbiologie
appliquée

S4.2.2 Toxicologie
alimentaire S4.2.3 Mesures
préventives
S4.2.3.2 Gestion des matières premières
S4.2.3.4 Hygiène par respect des méthodes de
travail S4.3 Sciences appliquées aux locaux et aux
équipements S4.3.1 Alimentation en énergie
S4.3.1.1 Énergie électrique
S4.3.1.1.1 Principales grandeurs utilisées en électricité
S4.3.1.1.2 Utilisation de l'énergie électrique en milieu
professionnel S4.3.1.2 Combustibles
S4.3.2 Alimentation en eau froide
S4.3.3 Équipements spécifiques des locaux professionnels
S4.3.4 Aménagement et équipements généraux des locaux
professionnels S4.3.4.1 Éclairage des locaux
S4.3.4.2 Évacuation des matières usées
S5 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et
social

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve évalue à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie (20 points), en sciences de l'alimentation (20 points) et en environnement économique, juridique et social (20 points).

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'exactitude des connaissances sur la technologie de la pâtisserie, sur les sciences de l'alimentation et sur l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise relatives à la situation professionnelle ;
- la pertinence des réponses apportées aux questions posées ;
- l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;
- la capacité à tirer parti d'une documentation fournie.

Commission d'évaluation

Elle est composée des enseignants chargés des enseignements professionnels en établissement.

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite : 2 heures

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

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

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation s'effectue à l'occasion d'une situation d'évaluation écrite organisée dans

l'établissement de formation au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation

Cette évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation). Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

À l'issue de la situation d'évaluation, une proposition de note est établie par l'équipe pédagogique. La note définitive est arrêtée par le jury.

Vie sociale et professionnelle

Coefficient 1 (épreuve écrite, durée 1 heure)

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de la vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation. Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

Situation d'évaluation écrite, notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties.

- **Première partie** : évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme. Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

- **Deuxième partie** : travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

Situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme, notée sur 6 points Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste du travail [SST] ou attestation de formation aux premiers secours [AFPS]) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

- **Épreuve ponctuelle écrite** : 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection des mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

EP2/UP2 - fabrication de pâtisseries

Coefficient 11

Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de :

- organiser sa production ;
- réaliser et présenter des produits de pâtisserie commercialisables ;
- justifier ses connaissances technologiques et en sciences appliquées relatives à la fabrication de pâtisseries.

Contenus de l'épreuve

L'épreuve pratique porte sur tout ou partie des compétences

suivantes : C1. Organiser

C1.1 Prévoir les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en

sécurité C1.5 Rechercher et organiser l'information préalablement à

toute tâche C1.6 Planifier l'exécution d'une fabrication

C1.7 Mettre en place le poste de travail pour une production

donnée C1.8 Organiser l'information

C1.9 Participer à la démarche

qualité C2 Réaliser

C2.1 Peser, mesurer,

quantifier C2.2 Réagir aux

aléas

C2.3 Exécuter les préparations de

base C2.4 Mettre en forme les

préparations

C2.5 Conduire les fermentations, les

cuissons C2.6 Réaliser tout ou partie des

éléments de décor C2.7 Conditionner-

identifier

C2.8

Conserver

C2.9

Assembler

C2.10 Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les

locaux C2.11 Renseigner les documents internes

C2.12 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail

C2.13 Agir en respectant

l'environnement C2.14 Valoriser la

production

C2.15 Utiliser les outils de

communication C3 Contrôler

C3.1 Contrôler les matières premières

C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières

C3.3 Contrôler les conditions de conservation des matières

premières C3.4 Détecter les anomalies

C3.5 Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche

C3.6 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation

C3.7 Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis
C3.8 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux

C3.9 Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité
C3.10 Contrôler la conformité de la production

C3.11 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux

C4 Communiquer

C4.1 prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies

C4.2 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

C4.3 Travailler en équipe

et sur tout ou partie des savoirs associés de technologie de la pâtisserie et de sciences de l'alimentation suivants :

S1.1.3 Le vocabulaire
professionnel S1.2.1 L'éducation
sensorielle
S3.2 Les techniques de fabrication
S4.1.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique
professionnelle S4.1.3.1 La perception sensorielle
S4.1.3.2. L'équilibre alimentaire
S4.2.3.2 Hygiène du personnel
S4.2.3.3 Hygiène du milieu et du matériel
S4.3.1.1.3 Sécurité
S4.3.4.3 Matériaux utilisés dans le secteur professionnel et leurs propriétés

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (phases écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées : un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative, arts appliqués à la profession) ;
- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve pratique comporte trois phases d'évaluation :

- une phase écrite définissant l'organisation du travail (10 points) ;
- une phase pratique de fabrication des produits de pâtisserie (130 points) ;
- une phase d'évaluation orale des connaissances liées à la fabrication en technologie de la pâtisserie (20 points) et en sciences de l'alimentation (20 points).

À l'issue de l'épreuve :

- la présentation de la production et son adéquation au thème du sujet sont évaluées conjointement par un professeur d'arts appliqués et un professionnel ou un professeur technique de pâtisserie (20 points) ;
- la dégustation des produits fabriqués est réalisée conjointement par un professionnel ou un professeur technique de pâtisserie (20 points).

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ses deux modalités suivantes.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale : 7 heures

maximum L'épreuve comporte cinq fabrications à réaliser

:

- un entremet ;
- une tarte ;
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux ;
- une viennoiserie ;
- une présentation des produits finis ;

et un entretien en technologie de pâtisserie et en sciences de l'alimentation (au maximum

de quinze minutes chacun) à organiser durant l'épreuve dans le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

Le sujet prend la forme d'une commande accompagnée de la fiche technique des produits à réaliser. La fiche technique est diffusée dans la circulaire d'organisation des épreuves conformément à la réglementation en vigueur.

Les pétrissages sont réalisés mécaniquement. Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

• *Contenu de l'épreuve*

Partie écrite : 30 minutes au maximum

À partir d'une commande accompagnée de la fiche technique correspondante, d'une grille horaire vierge et dans le temps imparti, le candidat doit :

- ordonnancer les principales étapes de fabrication ;
- estimer le temps de réalisation de chaque fabrication.

Partie pratique : 6 heures

Cette partie est destinée à fabriquer :

- un entremet :
 - fonds (génoise, biscuit, meringue, appareils meringués, pâte à choux...) ;
 - crème (pâtissière, au beurre..., bavaroise...), mousse (aux fruits...) ;
 - décor simple, finition (à base de sucre, de chocolat...) sur un thème donné ;
 - montage (traditionnel, en cercle...) ;
- une tarte :
 - pâte friable ;
 - crème (pâtissière, d'amandes...) ;
 - garniture (fruits...) ;
 - finition ;
- une fabrication à base de pâte feuilletée ou pâte à choux :
 - pâte feuilletée ou pâte à choux ;
 - crème et/ou garniture ;
 - finition/décor ;
- une viennoiserie :
 - pâte levée et/ou pâte levée feuilletée (pâte à croissant, pâte à brioche...) ;
 - détaillage, façonnage, pointage, apprêt, cuisson ;
- une présentation des produits finis :
 - présentation sur le poste de travail.

Partie orale sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation : deux évaluations
Chaque entretien (au maximum de quinze minutes chacun) se déroule durant l'épreuve pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Les entretiens sont conduits :

- pour l'évaluation portant sur la technologie de la pâtisserie, par un professeur de technologie de la pâtisserie et un professionnel ;
- pour l'évaluation portant sur les sciences de l'alimentation, par un professeur de biotechnologie et un professionnel.

• *Critères d'évaluation*

Pour la fabrication, l'évaluation porte sur :

- la pertinence de l'organisation de la production (parties écrite et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie ;
- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables ;
- la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) ;
- le comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur. Elle est complétée pour chaque sujet avec lequel elle est fournie.

Pour les deux oraux inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur :

- la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation et de technologie définis pour l'épreuve ;
- l'aptitude du candidat à communiquer.

Pour les arts appliqués, l'évaluation porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, et notamment sur les points suivants :

- le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.

• **Tableau récapitulatif du barème appliqué en forme ponctuelle de l'épreuve**

UP2 - fabrication de pâtisseries	Points
Phase d'organisation écrite	10
Phase pratique	130
Phase de présentation - dégustation professionnelle	20
Présentation arts appliqués	20
Sous-total	180
Phase d'évaluation orale	
Technologie de la pâtisserie	20
Sciences de l'alimentation	20
Total	220

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation (CCF) à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- deux situations d'évaluation dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles d'enseignement ;
- une situation d'évaluation en entreprise.

L'évaluation globale de l'épreuve porte sur 220 points.

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

• **Première situation d'évaluation** : évaluation en établissement de formation (50 points)

Elle se déroule en fin de premier trimestre de l'année terminale de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

Contenu de la situation d'évaluation

- L'évaluation comporte deux parties :
- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;

– une partie pratique de fabrications.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples (une tarte pour 6 personnes, une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux) et un enchaînement des tâches à accomplir.

La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement.

La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures. Dans le cas de la pâte feuilletée, la détrempe peut être réalisée à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps compris dans celui de l'épreuve.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite du travail (5 points) ;
- la réalisation d'une tarte pour 6 personnes (15 points) ;
- la réalisation d'une fabrication à base de pâte feuilletée ou de pâte à choux (20 points) ;
- la présentation et la dégustation des fabrications (5 points pour la tarte et la pâte feuilletée ou pâte à choux, 5 points pour le projet esthétique).

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur.

• **Deuxième situation d'évaluation** : évaluation en établissement de formation (130 points)

Elle se déroule au cours du dernier trimestre de l'année terminale de formation. Elle est organisée par le responsable de la formation dans le cadre habituel des cours.

Contenu de la situation d'évaluation

L'évaluation comporte trois parties :

- une partie écrite d'organisation du travail (d'une durée de 15 minutes environ) ;
- une partie pratique de fabrications dont les arts appliqués ;
- une partie orale sur la technologie de la pâtisserie et sur les sciences de l'alimentation.

Le support de l'évaluation est une commande permettant la mise en œuvre de différentes fabrications simples (un entremets pour 6 personnes ; la réalisation d'une pâte levée feuilletée, le détaillage, le façonnage, le pointage, l'apprêt et la cuisson) et un enchaînement des tâches à accomplir.

Un ou plusieurs produits de pâtisserie à fabriquer est ou sont réalisés en fonction d'un thème donné. Ce thème fournit le contexte de l'évaluation des arts appliqués à la profession.

La fiche technique des produits de la commande est fournie au candidat. Les pétrissages sont réalisés mécaniquement.

La durée de la partie pratique est d'environ 3 heures.

Dans le cas de la pâte levée ou levée feuilletée, le pâton peut être réalisé à l'avance par le candidat dans son établissement de formation, dans un temps qui sera compris dans celui de l'épreuve.

Les oraux portant sur les sciences de l'alimentation et sur la technologie (au maximum de quinze minutes chacun) se déroulent durant l'épreuve pratique, à des moments propices laissés à l'initiative des membres du jury.

Ils sont conduits respectivement par :

- par un professeur de biotechnologie et un professionnel ;
- un professeur de technologie de la pâtisserie et un professionnel.

Critères d'évaluation

Pour la fabrication (70 points), l'évaluation porte sur :

- l'organisation écrite de la production (5 points) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (entremets : 30 points ; pâte levée feuilletée : 25 points) ;

- la fabrication de produits de pâtisserie commercialisables et la présentation professionnelle des fabrications réalisées et leur dégustation (adéquation entre le sujet et la production, appréciation visuelle et gustative) (10 points).

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur.

Pour les deux oraux inclus durant la partie pratique, l'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à communiquer et la pertinence des réponses orales aux questions liées aux fabrications réalisées et portant sur les savoirs associés de sciences de l'alimentation (20 points) et de technologie (20 points) définis pour l'épreuve.

Pour les arts appliqués, l'évaluation (20 points) porte sur la ou les fabrications réalisées sur le thème fourni dans le sujet, l'évaluation porte sur :

- le décor, l'organisation des garnitures, les volumes, les associations de couleurs, la présentation générale ;
- la cohérence de la ou les fabrications avec le thème fourni dans le sujet ;
- la maîtrise des savoir-faire liés à la fabrication réalisée : organiser, transposer, interpréter, composer.

- **Troisième situation d'évaluation** : évaluation liée à la formation en milieu professionnel (40 points)

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir – faire et de savoir – être, et fait l'objet d'une évaluation en fin de période de formation.

Contenu de la situation d'évaluation

L'évaluation réalisée en milieu professionnel s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur les critères établis par le référentiel de certification conformément à ceux définis pour l'épreuve.

Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation (livret de liaison, livret d'évaluation). Le document, conçu par l'équipe pédagogique de l'établissement, est transmis au responsable de la formation en entreprise par l'établissement de formation.

L'équipe pédagogique et le professionnel consignent en outre dans ce document trois fabrications de pâtisserie réalisées en entreprise.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur :

- la maîtrise des techniques de fabrication des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (10 points) ;
- le comportement professionnel en entreprise (30 points).

Une grille nationale est diffusée dans la circulaire d'organisation conformément à la réglementation en vigueur.

Les propositions de notes sont établies conjointement par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

L'inspecteur de l'Éducation nationale veille au bon déroulement des évaluations et à l'harmonisation des pratiques d'évaluation.

- **Tableau récapitulatif du barème appliqué en contrôle en cours de formation**

UP2 - fabrication de pâtisseries	1 ^{re} situation d'évaluation en établissement	2 ^e situation d'évaluation en établissement	3 ^e situation d'évaluation en entreprise	Pts
Phase d'organisation écrite	5	5		10
Phase pratique	35	55	40	130

Phase de présentation– dégustation professionnelle	10	10		40
Présentation arts appliqués		20		
Sous-totaux	50	90	40	180
Phase d'évaluation orale				
Technologie de la pâtisserie		20		40
Sciences de l'alimentation		20		
Total	50	130	40	220

EG1/UG1 - français et histoire-géographie

Coefficient 3

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire - géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle)

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

Objectifs

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

L'épreuve de français et d'histoire-géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire-géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note sur 20 est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

• *Première situation d'évaluation*

Première partie (français)

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige, à partir d'un texte fictionnel, une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles

consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture... ; cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

Deuxième partie (histoire-géographie)

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

• *Deuxième situation d'évaluation*

Première partie (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

Deuxième partie (histoire-géographie)

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

Épreuve ponctuelle : 2 heures 15 minutes

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

• *Première partie* (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours ; soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

• *Deuxième partie* (histoire-géographie)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

EG2/UG2 - mathématiques - sciences

Coefficient 2

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle).

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique-chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

Objectifs

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

- *Première situation d'évaluation* : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien, dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

- *Deuxième situation d'évaluation* : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

Première partie

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique-chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique-chimie.

- **Mathématiques** : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive

recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- **Physique-chimie** : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire.

Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

UG3 - éducation physique et sportive

Coefficient 1

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 11 juillet 2005 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (*Journal officiel* du 21 juillet 2005,

BOEN n° 42 du 17 novembre 2005) et la note de service n° 2005-179 du 4 novembre 2005 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (*BOEN* n° 42 du 17 novembre 2005).

Épreuve facultative/UF - langue vivante

Épreuve orale, durée : 20 minutes, préparation : 20 minutes

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

(Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle)

L'épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.

ANNEXE V

**Tableau de correspondance
entre épreuves et unités**

Tableau de correspondance entre épreuves et unités

Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur (arrêté du 23 août 1993) dernière session 2008	Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier (défini par le présent arrêté) première session 2009
Domaine professionnel (1)	Ensemble des unités professionnelles
EP1 – pratique professionnelle, technologie et dessin	UP2 – fabrication de pâtisseries (2)
EP2 – réalisation EP3 – sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements EP4 – connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	UP1 – approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie (3)
Unités générales (4)	Unités générales
EG1 – français et histoire - géographie	UG1 – français et histoire - géographie
EG2 – mathématiques et sciences	UG2 – mathématiques et sciences
EG3 – éducation physique et sportive	UG3 – éducation physique et sportive
UF – langues vivantes étrangères	UF – langues vivantes étrangères
UF – préparation traiteur	

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

- (1) La note égale ou supérieure à 10 /20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles.
- (2) Lorsque la note reportée sur UP2 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.
- (3) Les notes obtenues aux épreuves EP2 « réalisation », EP3 « sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements » et EP4 « connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social » du diplôme régi par l'arrêté du 23 août 1993, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP1 « approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie ».
- (4) Le report des notes d'enseignement général obtenues avant la session 2005 est régi par les dispositions de l'arrêté du 17 juin 2003 relatif aux unités générales du CAP.