



Référentiel d'évaluation

de l'option de base groupée (O.B.G.)

Intitulé du profil de formation (section)

Boulangier(ère)/pâtissier(ère)

Code: 4310

P

5^e – 6^e

(plein exercice et alternance art. 49)

Date d'approbation par la commission : 11 février 2014

Date d'approbation par le Pouvoir organisateur :

Pour le Pouvoir organisateur,

Nom, prénom :

Signature :

Mode d'emploi à l'usage de l'équipe pédagogique

1. Organiser

- a. Le schéma de passation des épreuves de qualification (www.cpeons.be) est d'application.
- b. Le référentiel fournit la nature et la planification pour le degré des différentes épreuves d'évaluation de l'OBG.
- c. La planification au sein d'une année peut être modifiée par la direction, si nécessaire.
- d. Le règlement des études fournit les principes de l'agenda et de l'organisation des épreuves. L'école décide des modalités pratiques et les communique.
- e. C'est l'école qui désigne les épreuves qualifiantes et transcrit son choix dans un tableau récapitulatif des épreuves qui lui est propre. Cependant, le référentiel propose une sélection d'épreuves qualifiantes qui répond aux exigences en la matière.

2. Enseigner

- a. Chaque enseignant conçoit ses activités d'enseignement sur base des indications des différents référentiels (profil de formation, référentiel d'évaluation, programme) et des recommandations pédagogiques et méthodologiques du Pouvoir Organisateur (projets pédagogique et éducatif de la Province de Hainaut).
En particulier, les apprentissages sont articulés logiquement en fonction:
 - de la nature de chacune des épreuves et de leur planification,
 - du tableau de concertation pour la planification des ressources,
 - de la concertation de l'équipe pédagogique,
 - des contraintes et opportunités inhérentes à l'environnement (commande client, projet, ...) et à l'organisation (absence d'un professeur, disponibilités d'un matériel, ...).
- b. Un élève ne peut être sanctionné pour des compétences qu'il n'a pu apprendre.
Lorsque des événements empêchent le respect des planifications, l'équipe éducative peut légitimement et de manière exceptionnelle, modifier l'épreuve afin qu'elle corresponde aux compétences réellement enseignées aux élèves. Cependant, il appartient à l'école de veiller à ce que, au terme du degré, l'ensemble des compétences CM du PF (compétences à maîtriser du profil de formation) aient été enseignées et évaluées. La modification des échéances des périodes telles que définies dans le règlement des études nécessite l'accord du P.O.

3. Evaluer les compétences par le biais des EAC (ensembles articulés de compétences)

- a. Le règlement des études explicite les modalités de l'évaluation.
- b. L'évaluation est collégiale, les compétences de l'élève sont appréciées par le jury sur base du cahier des charges et à l'aide de la grille d'évaluation.
- c. Les informations permettant de juger des compétences actuelles de l'élève sont soumises à l'ensemble du jury. Il peut s'agir d'un travail écrit ou pratique, d'un entretien avec l'élève, d'un rapport et de l'observation des compétences exercées sur le lieu de stage ou encore des activités de remédiation. Le travail journalier ne constitue pas une information suffisante.
- d. Dans le cas des CEFA, des compétences sont nécessairement apprises, exercées et évaluées sur le lieu de stage grâce à une grille d'évaluation spécifique, propre à l'école.
- e. Lorsqu'une remédiation a été mise en place, les résultats obtenus sont pris en considération.

4. Evaluer les ressources

- a. Les ressources sont :
 - les savoirs : les concepts, notions, règles, principes que l'élève est capable de citer – nommer – reconnaître – définir – décrire – expliquer –
 - les savoir-faire : les outils, techniques, notions, règles, principes, méthodes, que l'élève est capable d'utiliser – de lire – d'appliquer – d'illustrer – de pratiquer – de manipuler – de documenter – ...
 - les attitudes.
- b. Les ressources sont évaluées de manière contextualisée lors des épreuves EAC. Les ressources en lien avec la problématique traitée peuvent faire l'objet de questions directes les ciblant précisément.
- c. Il est cependant possible d'évaluer de manière sommative des ressources non contextualisées lors d'une épreuve spécifique non qualifiante. Il s'agit alors de cibler les ressources-clés, c'est-à-dire les ressources identifiées comme des pré-requis essentiels à la réussite (par exemple, les règles et pratiques de sécurité, d'hygiène, de déontologie ou la manipulation de machines, ...). Les ressources-clés sont répertoriées dans le tableau de concertation pour la planification des ressources. Un module-ressources peut tenir lieu d'épreuve de

l'OBG une fois par année scolaire, à la place d'un EAC. Dans ce cas, le référentiel le prévoit.

- d. L'épreuve ou module ressources est unique pour l'ensemble des cours de l'OBG. Elle est conçue collégalement.
- e. Certains référentiels autorisent l'évaluation de ressources non contextualisées en plus de l'EAC. Ce dispositif est exceptionnel et motivé par des spécificités des grilles horaires. Si le référentiel ne le prévoit pas, une telle procédure d'évaluation ne doit pas être envisagée.

5. Délibérer l'épreuve de l'OBG

- a. Le jury, constitué de professeurs de l'OBG et, pour les épreuves qualifiantes, idéalement de membres extérieurs, est présidé par un de ses membres internes à l'établissement ou par la Direction ou son délégué.
- b. Sur base des commentaires exprimés par chacun de ses membres, le jury décide collégalement si l'élève maîtrise les compétences visées par l'épreuve. Il n'y a donc pas d'évaluation « cours par cours ».
- c. Le jury peut acter directement la décision (maîtrise / non maîtrise) ou choisir de coter le niveau des compétences. La cotation est collégiale, basée sur le consensus ou la moyenne.
- d. En cas d'échec, le jury motive sa décision en indiquant la nature des manquements. Il décide des modalités de remédiation. Si l'élève doit ne représenter qu'une partie de l'épreuve, le jury explicite la nature de la nouvelle épreuve.
- e. Le Président signe le bulletin et le transmet à la Direction.

La délibération certificative ou pour le passage de classe est organisée conformément au règlement des études.

6. Remédier

- a. La remédiation est immédiate (lors de l'apprentissage) ou différée (après l'épreuve sommative et le constat d'échec).
- b. La remédiation indiquée pour l'élève en échec est actée au bulletin et mise en place au plus tôt.

7. Communiquer

- a. Les informations pédagogiques (dont les critères d'évaluation et la nature des EAC) et pratiques sont communiquées et expliquées aux élèves et parents en début de formation. Le canevas « Mon dossier d'apprentissage » proposé par le CPEONS dans le cadre de la CPU peut être adapté dans ce but.
- b. La grille d'évaluation tient lieu de bulletin pour l'OBG. Un récapitulatif des différentes épreuves, en particulier des épreuves comptant pour la qualification, peut être joint.

Recommandations destinées à l'équipe pédagogique

La commission définit les références communes aux différents établissements qui organisent la section. Chaque école reste souveraine pour opérer certains choix, tels que le barème des évaluations, la planification des stages, la prise en charge de la préparation des élèves aux épreuves, la constitution des jurys et leur fonctionnement, l'organisation des remédiations, le portfolio, etc.

1. Les épreuves de qualification

Les épreuves de qualification (EAC Q) interviennent seules dans l'octroi du certificat de qualification. Il s'agit nécessairement d'EAC qui, ensemble, couvrent toutes les Compétences à Maîtriser (CM) du Profil de Formation (PF).

Le référentiel propose un choix d'épreuves de qualification, indiquées par le sigle « Q » dans le tableau récapitulatif des épreuves. L'école peut modifier cette option tout en veillant à couvrir le PF.

Les autres épreuves EAC ont une valeur plus formative mais peuvent intervenir dans la décision de passage de classe. Au moins une épreuve de qualification doit être organisée par année d'études.

Certains EAC sont simplifiés et constituent une étape avant l'EAC. On parle d'approche spiralaire. L'EAC simplifié est dit « intermédiaire » (EAC I).

Les modules ressources et les EAC complétés d'une épreuve « ressources » non contextualisée ne sont jamais qualifiants.

Si le découpage en EAC est spiralaire, il semble logique de considérer comme qualifiants les EAC terminaux. Néanmoins, l'EAC qualifiant de 5^{ème} année peut être un EAC intermédiaire de la spirale (EAC I/Q).

Sauf réorientation, le redoublement en 5^{ème} année est rarement pertinent dans le cadre d'une OBG spiralaire.

2. Respect des programmes

Il est prévisible que le programme, le profil de formation (PF) et le présent dossier d'évaluation soient cohérents entre eux. En cas de doute, le PF reste la référence principale. Il faut cependant noter que les métiers évoluent, de sorte qu'un PF peut subir des adaptations. Un dossier d'évaluation reste donc un outil « à un moment donné », susceptible de perfectionnements.

3. Stages (sauf puériculture, aspirant en nursing, ens. professionnel secondaire complémentaire et CEFA)

Le stage est un lieu d'apprentissage au même titre que l'atelier, le laboratoire ou la salle de classe.

Il permet d'intégrer les apprentissages des différents cours et d'exercer ses compétences dans un contexte professionnel réel. Il est organisé conformément au règlement des études.

Les compétences exercées en stage sont une information utile pour évaluer certains EAC. Dans ce cas, la grille d'évaluation de l'EAC le prévoit. Les consignes pédagogiques du stage gagnent donc à être conçues collégalement par l'ensemble des professeurs de l'OBG. Le professeur « maître de stage » doit disposer des informations suffisantes, en particulier d'indicateurs, pour observer les compétences de l'élève en stage et en rendre compte aux membres du jury. Il reste indiqué d'organiser des épreuves à caractère pratique au sein de l'école et en présence des membres du jury.

Il est également possible au jury de l'épreuve EAC d'évaluer les compétences de l'élève à partir du rapport de stage, d'une épreuve orale portant sur ce rapport et des informations recueillies par le maître de stage. Dans ce cas, le scénario de l'épreuve le prévoit.

Par contre, l'appréciation globale donnée au stage ne concerne pas nécessairement les seules compétences visées par l'EAC et ne constitue donc pas en soi une information pertinente pour décider de la maîtrise d'un EAC. Pour rappel, une épreuve de l'OBG est interdisciplinaire et doit être évaluée par l'ensemble des enseignants de l'OBG. L'appréciation du stage reste une démarche formative nécessaire.

Les questions d'indiscipline ne peuvent intervenir dans l'évaluation et sont traitées sur base du règlement d'ordre intérieur et de la convention de stage. En particulier, l'absence non justifiée sur le lieu de stage entre dans le total légal d'absences injustifiées. L'étudiant perd alors la qualité d'élève régulier.

Cependant, certains profils de formation comportent des CM relatives aux conduites professionnelles adaptées (ex. : la ponctualité). Dans ce cas seulement, ces conduites peuvent intervenir comme indicateurs et sont reprises dans la grille d'évaluation du référentiel.

4. Barème (EAC)

ATTENTION : le référentiel fixe un seuil minimum à atteindre. Ce seuil ne peut dépasser les exigences du profil de formation. L'élève qui atteint ce seuil doit réussir l'épreuve. L'équipe pédagogique doit s'efforcer d'amener chaque élève à ce seuil et de favoriser le dépassement du seuil.

Le barème indiqué dans le référentiel est fourni à titre indicatif.

Un barème adéquat pour l'évaluation d'un EAC est : non acquis (NA) / acquis (A). Cette approche, en phase avec l'intégration de compétences et la logique interdisciplinaire, aide à motiver adéquatement les décisions d'échec. Cependant, elle nécessite un fonctionnement adapté du jury.

Lorsque le critère de maîtrise de la compétence est acquis, il peut être coté.

La cotation de chaque critère et de calcul de la moyenne pour une réussite à 50% conduit l'élève à réussir l'épreuve même lorsqu'il présente des lacunes importantes au niveau de l'un ou l'autre critère. Cette situation moins cohérente avec l'approche par compétences peut compliquer la motivation des décisions.

5. Pondération (EAC)

Le référentiel ne fournit pas de pondération. L'école peut opter pour une pondération et la décliner par une répartition des points ou par un nombre d'étoiles. La pondération peut être remplacée par la prise en compte d'indicateurs « incontournables » que sont les contraintes particulières imposées dans les consignes du cahier des charges de l'EAC.

6. Cours de la formation commune (FC)

Les cours de la FC sont évalués séparément par discipline.

Un professeur de la FC peut, sur décision de l'équipe pédagogique, participer au jury de l'OBG.

Il peut utiliser la production de l'OBG comme support pour évaluer les compétences propres à sa discipline de la FC mais il ne peut faire intervenir cette appréciation dans l'évaluation de l'OBG, laquelle porte exclusivement sur les compétences CM du PF.

Le tableau de planification peut intégrer des ressources des cours de la formation commune et faciliter ainsi la coordination des apprentissages.

7. Encadrement de l'épreuve EAC

Le référentiel prévoit la désignation de la discipline dont le chargé de cours sera chargé de favoriser l'intégration des apprentissages et préparer les élèves à l'épreuve EAC (professeur-accompagnateur).

La Direction de l'établissement peut modifier cette disposition.

8. Autonomie, responsabilité et évaluation formative

Le dispositif d'évaluation de l'OBG fonctionne mal s'il est mal compris par les élèves, leurs parents ou par les enseignants. Des conditions qui favorisent son bon fonctionnement sont :

- la compréhension et l'adhésion des enseignants à l'approche pédagogique, leur volonté de réussir en équipe ;
- l'information claire et cohérente des élèves et des parents, qu'il s'agisse des grilles, des scénarios ou de l'organisation ;
- lors de l'apprentissage, l'utilisation systématique et maîtrisée des grilles critériées, dans une perspective d'auto-évaluation et de remédiation immédiate.

9. Culture scolaire

Elèves, parents et enseignants sont imprégnés d'une culture scolaire fondée sur la vérification des savoirs, la sanction du mérite et la motivation par les points.

Le changement de culture est fondamental et réclame d'être expliqué. Il nécessite de la patience, un cadrage fréquent, une concertation et un effort de communication. La transition peut induire des effets pervers dont le jeune ne doit pas faire les frais.

10. Recommandations particulières de la commission : Néant

En vigueur à la date d'approbation par le PO

Evaluation de l'option de base groupée

3^{ème} degré : 5^e – 6^e

Section (PF) : Code : 4310
Intitulé : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Tableau récapitulatif des épreuves

Epreuve (**)	Q (*)	Intitulé
EAC i 1		Fabrication manuelle de produits de base simple de boulangerie, pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec présentation.
EAC i 2		Fabrication mécanique de produits de base simple de boulangerie, pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec ventilation.
EAC 1	X	Fabrication manuelle et mécanique de produits de base simple de boulangerie, de pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec conservation
EAC i 3		Fabrication de produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie et élémentaire de confiserie avec préparation à la vente.
EAC i 4		Fabrication de produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie et élémentaire de glacerie avec vente.
EAC 2	X	Gestion des matières premières. Fabrication et vente de produits élaborés de boulangerie, de pâtisserie et de produits élémentaires de chocolaterie, de confiserie et de glacerie avec vente.

Planification des épreuves (organigramme)

	Période 1	Période 2	Période 3
5 ^{ème}	EAC i 1	EAC i 2	EAC 1
6 ^{ème}	EAC i 3	EAC i 4	EAC 2

(*) Placer une croix (X) lorsque l'EAC compte comme épreuve de qualification (au choix de l'école – donné à titre indicatif)

(**) EAC = ensemble articulé de compétences
EACi = EAC intermédiaire

En vigueur à la date d'approbation par le PO

TABLEAU DE CONCERTATION POUR LA PLANIFICATION DES RESSOURCES (savoirs – savoir-faire – attitudes)

Tableau fourni à titre indicatif dans le but de faciliter la concertation pour la planification

Cours de l'OBG (et cours de la formation commune, s'il y a lieu)							
EAC :	Période	TP Boulangerie	TP Pâtisserie	Technologie du métier	Technologie des matières	Technologie de l'hygiène	Technologie du matériel
EAC i 1	1	Utilisation du bordereau Utilisation de la fiche technique La pâte à pain : pétrissage manuel Les pâtes pour produits croquants La pâte à brioche : pétrissage à la main La pâte à tarte : pétrissage à la main La pâte levée levée	Utilisation du bordereau Utilisation de la fiche technique La crème pâtissière, le crème pudding, la meringue Le 4/4 Le cake Le fondant La brésilienne La confiture d'abricot La pâte à choux La pâte grasse La frangipane Assortiment de produits en pâte à choux simples Assortiment de crème Assortiment de gâteaux simples	La fiche technique Les termes du métier La panification : le pétrissage à la main Les différentes sortes de pains La crème pâtissière La meringue Le cake Le 4/4 Le pétrissage mécanique Le fondant La brésilienne Les pâtes pour produits croquants La pâte à choux La dorure La pâte à brioche à la main La pâte à brioche mécanique La pâte grasse et les différentes tartelettes La pâte levée feuilletée L'enfournement	Le bordereau La farine Le sucre Le sel Le lait L'eau Les œufs La crème fraîche Le beurre	Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité Le guide d'auto contrôle Structure externe Structure interne Les fluides Matériel et appareillage Les installations pour le personnel Le nettoyage et l'entretien La gestion des déchets La lutte contre les nuisibles L'hygiène personnelle	Le petit matériel Le pétrin La diviseuse bouleuse Le batteur mélangeur Le four L'étuve et les pousses-contrôlées Les régulateurs et air conditionné Le laminoir

				<p>Le sirop pour napper les tartes</p> <p>La panification : le pesage et le tournage</p> <p>Les différents biscuits</p> <p>Les termes du métier</p>			
E1C i 2	2	<p>Le pétrissage mécanique</p> <p>Produits croquants</p> <p>Pâte à brioche</p> <p>Pâte à tarte</p> <p>Pâte levée feuilletée</p>	<p>La pâte feuilletée</p> <p>Assortiment de produits simple en pâte feuilletée</p> <p>Produits de chocolaterie élémentaire</p> <p>Assortiment de gâteaux en montage simple</p>	<p>cougnoles, gosettes, nœuds</p> <p>la crème au beurre</p> <p>le feuilletage</p> <p>La panification : la cuisson, marche et durée de cuisson, le ressuage</p> <p>Recettes de boulangerie : sandwiches, baulus, tarte baulus, stollens</p> <p>les bavarois</p> <p>La panification : le défournement</p> <p>Recette de boulangerie : les croissants, pains au chocolat, huit à la crème, moulin</p>	<p>La crème fraîche</p> <p>Le beurre</p> <p>Les autres matières grasses</p> <p>La mousse au chocolat</p> <p>La levure</p> <p>Les autres agents levants</p> <p>Les fruits (secs, conserve, purée, congelés, confits.)</p>	<p>La température des produits</p> <p>Utilisation des œufs</p> <p>Contamination croisée</p> <p>Réception et entreposage des matières premières</p> <p>Production</p> <p>Emballage</p> <p>Entreposage de produits finis</p> <p>transport</p>	<p>Les bouleuses et peseuses</p> <p>Le petit matériel</p> <p>Les nappeuses et allongeuses à sandwiches</p> <p>Le matériel de chocolaterie-confiserie</p> <p>Le lave vaisselle</p> <p>Les silos à farine</p> <p>Les gaz et plaques de cuisson et micro-ondes</p> <p>Le matériel de stockage et les emballages</p>

EAC 1	3			<p>Les différentes mousses</p> <p>La panification : la perte de poids ou freinte</p> <p>Les bons de commande, le bon de livraison</p> <p>Les bordereaux de fabrication</p> <p>Recettes de pâtisserie : la tarte tatin, le caramel au beurre</p> <p>La pâte brisée</p> <p>La panification les défauts du pain, altérations et maladies du pain</p>	<p>Les autres agents levants</p> <p>Les fruits secs, frais, conserve, purée, congelés, confits</p>	<p>Vente au comptoir</p> <p>Vente en salon de consommation</p> <p>Vente en libre service</p> <p>Commerce ambulant</p> <p>Les soins en cas d'accident, les numéros d'urgence</p>	<p>Les pasteurisateurs et turbine à glace</p> <p>Le matériel statique : évier, tables de travail, rayonnage, armoires, étagères</p> <p>Le matériel frigorifique : frigo, congélateur, tour réfrigéré, chambre froide et de congélation</p> <p>Les comptoirs et les machines à couper le pain</p> <p>Le matériel industriel : machine à croissant, robots multi fonction.</p>
EAC i 3	4	<p>Les pâtes à pain</p> <p>La pâte à brioche : assortiment de produits élaborés</p> <p>La pâte à baguette, pistolet et divers,</p> <p>Les pâtes à pain, assortiment de produits élaborés</p> <p>La pâte demi-feuilletée, assortiment de produits élaborés</p>	<p>Les différents biscuits</p> <p>Les différentes crèmes : frangipane, pâtissière, beurre,...</p> <p>Réalisation d'entremets divers</p> <p>Les différents produits en pâte à choux</p> <p>Les différents produits en pâte feuilletée</p> <p>Chocolaterie</p> <p>Différents produits en pâte à choux</p> <p>Confiserie</p> <p>Réalisation de gâteaux de circonstance divers</p> <p>Différents produits en pâte feuilletée</p> <p>Glacierie</p>	<p>Les recettes de pâtisserie : réalisation de cornets en papier.</p> <p>Les roses en massepain et autres sujets</p> <p>Le travail du massepain</p> <p>Recettes de différents entremets et gâteaux</p> <p>Le tempérage du chocolat</p> <p>Différentes recettes de chocolaterie</p> <p>La cuisson du sucre et les différents sirops</p> <p>Différente recette de confiserie</p> <p>Les gâteaux de circonstance</p> <p>Les produits glacés</p> <p>Différentes recettes de produits glacés</p> <p>Les produits typiques de Noël</p>	<p>Les adjuvants</p> <p>La vanille</p> <p>Les arômes (naturels, artificiels).</p> <p>Anis, menthe, gingembre, réglisse.</p> <p>Le riz</p> <p>La fécule, l'amidon (maïzena, de pomme de terre)</p> <p>Le cacao</p> <p>Le chocolat</p>	<p>Les règles de sécurité, machine, personnel, gaz, électricité</p> <p>HACCP</p> <p>Les dangers microbiologiques, chimiques, physique.</p> <p>Les allergènes</p> <p>La gestion de la sécurité alimentaire</p> <p>Les spécifications</p> <p>La garantie d'achat et de vente</p> <p>Monitoring, mesure et surveillance</p> <p>Le contrôle de la conformité des produits</p> <p>Le traitement des non-conformités</p>	

EAC i 4	5	<p>Les pains divers</p> <p>Les pains décorés</p> <p>Les ains spéciaux : oignons, lardons, fromage</p> <p>Les produits croquants : différents pistolets, pains de table, couronnes</p> <p>Les pains brioches</p> <p>Les pâtes à tarte</p> <p>La pâte levée feuilletée</p>	<p>Les différents desserts</p> <p>La différente crème</p> <p>Réalisation d'entremets divers</p> <p>Les différents produits en pâte à choux</p> <p>Les différents produits en pâte feuilletée</p> <p>Chocolaterie</p> <p>Confiserie</p> <p>Glacerie</p>	<p>Les biscuits dessert</p> <p>Recettes de pâtisserie : biscuit Joconde/ langue de chat</p> <p>Calcul de rendement des pâtes et produits</p> <p>Les termes du métier</p> <p>La congélation, la décongélation</p> <p>Recettes diverses de boulangerie</p> <p>Recette diverse de pâtisserie</p> <p>Chocolaterie, confiserie, glacerie</p> <p>Accueil du client et commande</p>	<p>Les matières édulcorantes : miel, glucose, sucre inverti</p> <p>Les alcools, spiritueux, vins, liqueurs</p> <p>Les additifs alimentaires (colorants, conservateurs, antioxydants, émulsifiants, épaississants, gélifiants, acides)</p> <p>Les produits industriels (semi-finis, finis, congelés, mix)</p>	<p>La traçabilité</p> <p>Diagrammes de flux</p> <p>Estimation des risques</p> <p>Activités complémentaires</p>	
EAC 2	6	<p>Application des techniques de base à travers diverses productions</p>	<p>Application des techniques de base à travers diverses productions</p>	<p>L'organisation du travail dans un atelier</p> <p>Les associations, fédérations professionnelles et les revues, brochures professionnelles</p>	<p>Les produits industriels semi-finis, finis, congelés, les mix</p> <p>Lire et décoder les étiquettes figurant sur les contenants des matières</p>	<p>L'ergonomie</p> <p>Les documents</p> <p>L'AFSCA</p>	

Niveau : 5^e

Classement : P

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Intitulé : Fabrication manuelle de produits de base simple de boulangerie, pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec présentation.

Epreuve intermédiaire

CAHIER DES CHARGES – EAC i 1

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.2/1.2.2/1.2.4/1.2.8/1.2.9/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.6/2.1.7/2.1.8/2.1.9/2.1.10/2.1.11/2.1.12/
2.1.13/2.2.1/2.2.2/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.8/2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.13/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4
3.1.6/3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.2.6/3.2.7/3.3.1/3.3.2/7.1.1/7.1.2/7.1.3/
7.1.4/7.1.5/7.1.6/7.2.1/8.3.1/8.4.1/8.4.3/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle:

Sur base des fiches techniques, vous êtes chargé de préparer une pâte à brioche (à la main) en vue de réaliser 4 cougnoles de 250 grammes au sucre. Ensuite vous préparez un litre de crème pudding et 250 grammes de mendiants. Pour votre collègue qui prépare un gâteau, vous réalisez un assortiment de roses en massepain. Vous effectuez la remise en ordre.

3. Invariants :

- Produit simple de boulangerie et pâtisserie
- Produit élémentaire de chocolaterie et de confiserie
- Utilisation de fiches techniques et (recettes de base)
- Rédaction de bordereaux
- Présentation des produits
- Qualité et conformité du produit
- Législation en vigueur

3. Paramètres (variables) :

- Types de produits
- Quantité à produire

4. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève) :

Eléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication

5. Consignes :

- **Tâches à effectuer et production attendue (production pratique avec interview)**
Après avoir rédigé le bordereau de fabrication, vous préparez les matières premières et le matériel en fonction de la fiche technique, vous organisez le plan de travail et mettez en œuvre les différentes techniques pour la réalisation des produits que vous présentez. Vous effectuez la remise en ordre

- **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Respecter le ROA
 - Travailler dans un souci d'économie
 - Respecter le temps imparti
 - Respecter les normes en vigueur
 - Respecter la conformité des produits
- **matériel mis à disposition des élèves**

Atelier avec gros matériel et petit matériel spécifique
Denrées en vrac
- **temps accordé pour la réalisation du travail**

4X50 min

6. Professeur-accompagnateur
Discipline : TP boulangerie

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Classement : P

Niveau : 5^e

Intitulé : Fabrication manuelle de produits de base simple de boulangerie, pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec présentation.

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC i 1

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures d'ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication sont collectés	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre, en particulier : - les fiches techniques sont respectées - la production est conforme à la législation - les produits sont présentés Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Les « codes produits » sont utilisés. Ex : farine type 12/680,... Le bordereau est lisible Les pictos, logos sont décodés La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

En vigueur à la date d'approbation par le PO



Pour le jury

La direction

Niveau : 5^e

Classement : P

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Intitulé : Fabrication mécanique de produits de base simple de boulangerie, pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec ventilation.

Epreuve intermédiaire

CAHIER DES CHARGES – EAC i 2

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.2/1.2.2/1.2.4/1.2.8/1.2.9/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.6/2.1.7/2.1.8/2.1.9/2.1.10/2.1.11/2.1.12/
2.1.13/2.2.1/2.2.2/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.8/2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.13/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4
3.1.6/3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.2.6/3.2.7/3.3.1/3.3.2/3.3.3/7.1.1/7.1.2/
7.1.3/7.1.4/7.1.5/7.1.6/7.2.1/8.3.1/8.4.1/8.4.3/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle:

Vous travaillez dans une Boulangerie-Pâtisserie et votre chef de production vous demande de préparer 2 kg de pâte à brioche (mécanique) pour réaliser un cramique, un assortiment de brioches flamandes et de sandwiches. Vous devez aussi réaliser un biscuit duchesse pour 8 personnes terminé en roulade abricot. Vous préparez 200 gr de paillettes de chocolat pour votre collègue qui fabrique des merveilleux et 250 gr de gommes parisienne.

Vous recevez les fiches techniques des produits à réaliser. Vous effectuez la remise en ordre.

3. Invariants :

- Produit simple de boulangerie et de pâtisserie
- Produit élémentaire de chocolaterie et de confiserie
- Utilisation de fiches techniques
- Rédaction du bordereau
- Qualité et conformité du produit
- Législation en vigueur
- Ventilation des produits

4. Paramètres (variables) :

- Types de produits
- Quantité à produire

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève) :

Éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication en suivant l'évolution des produits fabriqués

6. Consignes :

- **Tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview)**

Après avoir rédigé le bordereau de fabrication, vous préparez les matières premières et le matériel en fonction de la fiche technique, vous organisez le plan de travail et mettez en œuvre les différentes techniques pour la réalisation des produits que vous ventilez. Vous effectuez la remise en ordre
- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Respecter le ROA
 - Travailler dans un souci d'économie
 - Respecter le temps imparti
 - Analyser les problèmes et remédier
 - Respecter les normes en vigueur
 - Respecter la conformité ses produits
- **matériel mis à disposition des élèves**

Atelier avec gros matériel et petit matériel spécifique
Denrées en vrac
- **temps accordé pour la réalisation du travail**

4X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP boulangerie

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Classement : P

Niveau : 5^e

Numéro de l'EAC : EAC i 2

Intitulé : Fabrication mécanique de produits de base simple de boulangerie, pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec ventilation.

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC i 2

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures d'ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication ont été réunis en suivant l'évolution des produits fabriqués.	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre, en particulier: - les fiches techniques sont respectées - la production est conforme - les produits sont ventilés Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Le bordereau est lisible Les « codes produits » sont utilisés. Ex : farine type 12/680.. Les pictos, logos sont décodés La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

En vigueur à la date d'approbation par le PO



Pour le jury

La direction

Niveau : 5^e

Classement: P

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Intitulé : Fabrication manuelle et mécanique de produits de base simple de boulangerie, de pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec conservation

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 1

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.2/1.2.2/1.2.4/1.2.8/1.2.9/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.6/2.1.7/2.1.8/2.1.9/2.1.10/2.1.11/2.1.12/
2.1.13/2.2.1/2.2.2/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.8/2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.13/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4/
/3.1.6/3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.2.6/3.2.7/3.3.1/3.3.2/3.3.3/40101/4.1.2
1.1.34.2.1/4.2.2/4.2.3/4.2.4/4.3.1/4.4.1/4.4.4/4.4.5/4.5.3/4.6.1/7.1.3/7.1.4/7.1.5/7.1.6/7.2.1/8.3.1/
8.4.18.4.3/8.6.1/8.6.2/8.6.3/6.6.4/8.7.1/8.7.2/8.8.1/8.8.2

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle:

Un client de la boulangerie-pâtisserie « le sac de blé » commande à la dernière minute 3 gros pains « platines » et 1 petit, 3 tartes à la cassonade, 6 éclairs au chocolat, 6 merveilleux et 250 gr de truffes. Il passera chercher ses produits à 16h.

Vous effectuez la cuisson de pâtes de fruits qui sera utilisée le lendemain par un collègue. Vous êtes chargé de la production de cette commande. Vous effectuez la remise en ordre

3. Invariants :

- Produits simples de boulangerie et de pâtisserie
- Produits élémentaires de chocolaterie et de confiserie
- Utilisation de fiches techniques
- Rédaction du bordereau
- Qualité et conformité du produit
- Législation en vigueur
- Conservation

4. Paramètres (variables) :

- Types de produits
- Quantité à produire

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève) :

Éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication en suivant l'évolution des produits fabriqués et de leur quantité.

6. Consignes :

- **tâche à effectuer et production attendue (pratique avec interview)**
Après avoir rédigé le bordereau de fabrication, vous préparez les matières premières et le matériel en fonction de la fiche technique, vous organisez le plan de travail et

En vigueur à la date d'approbation par le PO

mettez en œuvre les différentes techniques pour la réalisation des produits que vous ventilez. Vous effectuez la remise en ordre

➤ **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**

- Respecter le ROA
- Utiliser les fiches techniques et les bordereaux
- Travailler dans un souci d'économie
- Respecter le temps imparti
- Analyser les problèmes et remédier
- Respecter les normes en vigueur
- Respecter la conformité ses produits

➤ **matériel mis à disposition des élèves**

Atelier avec gros matériel et petit matériel spécifique
Denrées en vrac

➤ **temps accordé pour la réalisation du travail**

8X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP boulangerie

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Classement : P

Niveau : 5^e

Intitulé : Fabrication manuelle et mécanique de produits de base simple de boulangerie, de pâtisserie et de chocolaterie élémentaire avec conservation

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC 1

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures d'ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication ont été récoltés en suivant l'évolution des produits fabriqués et de leur quantité.	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre, en particulier : - les fiches techniques sont respectées - la production est conforme - les produits présentés sont ventilés Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Le bordereau est lisible Les « codes produits » sont utilisés. Ex : farine type 12/680, ... Les pictos, logos sont décodés La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur à la date d'approbation par le PO

Niveau : 6^e

Classement : P

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Intitulé : Fabrication de produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie et élémentaire de confiserie avec préparation à la vente

Epreuve intermédiaire

CAHIER DES CHARGES – EAC i 3

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.2/1.2.2/1.2.4/1.2.8/1.2.9/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.6/2.1.7/2.1.8/2.9.9/2.1.10/2.1.11/2.1.12/2.1.13/
2.2.1/2.2.2/2.2.3/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.8/2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.13/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4/3.1.6/
3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.2.6/3.2.7/3.3.1/3.3.2/3.3.4/3.6.1/3.6.3/3.6.5/5.2.1/5.2.2/
5.2.4/2.2.5/7.1.1/7.1.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/7.1.6/7.2.1/8.3.1/8.4.1/8.4.3/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle:

Une commande de dernière minute de 2 tartes aux fruits, de 6 éclairs, de 6 cygnes crème fraîche et d'un ballotin de pâtes de fruits de 250gr vient d'être passée dans la boulangerie-pâtisserie où vous travaillez. On vous demande de préparer ces produits pour le magasin.

3. Invariants :

- Produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie
- Produits élémentaires de confiserie
- Utilisation de fiches techniques
- Rédaction de bordereaux
- Qualité et conformité du produit
- Législation en vigueur
- Préparer à la vente

4. Paramètres (variables) :

- Types de produits
- Quantité à produire

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève) :

Éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication en suivant l'évolution des produits fabriqués et du matériel spécifique.

6. Consignes :

➤ tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview).

Après avoir rédigé le bordereau de fabrication, vous préparez les matières premières et le matériel en fonction de la fiche technique, vous organisez le plan de travail et mettez en œuvre les différentes techniques pour la réalisation des produits que vous préparez à la vente. Vous effectuez la remise en ordre.

- **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Respecter le ROA
 - Travailler dans un souci d'économie
 - Respecter le temps imparti
 - Respecter les normes en vigueur
 - Respecter la conformité des produits
- **matériel mis à disposition des élèves**

Atelier avec gros matériel et petit matériel spécifique
Denrées en vrac
- **temps accordé pour la réalisation du travail**

8X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP boulangerie

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Classement : P

Niveau : 6^e

Intitulé : Fabrication de produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie et élémentaire de confiserie avec préparation à la vente

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC i 3

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures d'ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication et du matériel spécifique ont été réunis	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre, en particulier : - les fiches techniques sont respectées - la production est conforme - les produits sont préparés à la vente Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Le bordereau est lisible Les « codes produits » sont utilisés. Ex : farine type 12/680... Les pictos, logos sont décodés La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur à la date d'approbation par le PO

Niveau : 6^e

Classement : P

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Intitulé : Fabrication de produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie et élémentaire de glacerie avec vente.

Epreuve intermédiaire

CAHIER DES CHARGES – EAC i 4

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.2/1.2.2/1.2.4/1.2.8/1.2.9/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.6/2.1.7/2.1.8/2.9.9/2.1.10/2.1.11/2.1.12/2.1.13/2.2.1/2.2.2/2.2.3/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.8/2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.13/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4/3.1.6/3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.2.6/3.2.7/3.3.1/3.3.2/3.3.4/3.3.5/3.3.6/3.4.1/3.5.1/3.5.2/5.2.4/5.5/6.1.1/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.1.5/6.1.6/6.1.7/6.2.1/6.2.2/6.2.3/6.2.4/6.4.1/6.5.1/6.5.2/6.6.1/6.6.2/6.6.3/6.6.5/6.7.1/6.7.2/6.7.3/6.8.26.8.3/6.8.4/6.8.5/6.9.2/7.1.1/7.1.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/7.1.6/7.2.1/8.3.1/8.4.1/8.4.3/8.5.1/8.5.3/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle:

Vous travaillez au rayon petit pain traiteur « DéliMons », qui proposera demain des pains soit aux lardons, oignons, aux noix, aux olives. Le rayon de pâtisserie sera achalandé de petits gâteaux crème au beurre et aux goûts et décors différents et de la crème glacée. Vous êtes chargé de réaliser de la production de 10 pièces de chaque sorte et de 1 bac de crème glacée. Vous êtes aussi chargé de la vente.

3. Invariants

- Produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie
- Produits élémentaires de glacerie
- Utilisation de fiches techniques
- Rédaction de bordereau
- Conformité du produit
- Législation en vigueur
- Vente

4. Paramètres (variables)

- Types de produits
- Quantité à produire

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Eléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication en suivant l'évolution des produits fabriqués et du matériel spécifique.

Les éléments de la vente (prix de revient des produits)

6. Consignes :

➤ **tâches à effectuer et production attendue (pratique avec interview).**

Après avoir rédigé le bordereau de fabrication, vous préparez les matières premières et le matériel en fonction de la fiche technique, vous organisez le plan de travail et mettez en œuvre les différentes techniques pour la réalisation des produits que vous allez vendre. Vous effectuez la remise en ordre.

➤ **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**

- Respecter le ROA
- Travailler dans un souci d'économie
- Respecter le temps imparti
- Respecter les normes en vigueur spécifiques au métier
- Respecter la conformité des produits

➤ **matériel mis à disposition des élèves**

- Atelier avec gros matériel et petit matériel spécifique
- Denrées en vrac

➤ **temps accordé pour la réalisation du travail**

8X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP boulangerie

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Classement: P

Niveau : 6^e

Intitulé : Fabrication de produits élaborés de boulangerie et de pâtisserie et élémentaire de glacerie avec vente.

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC i 4

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures d'ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication ont été réunis Les éléments de la vente (prix des produits), ont été calculé	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre, en particulier : - les fiches techniques sont respectées - la production est conforme - les produits présentés sont ventilés - la vente est effectuée Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Le bordereau est lisible Les « codes produits » sont utilisés. Ex : farine type 12/680... Les pictos, logos sont décodés La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)

a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur à la date d'approbation par le PO

Niveau: 6^{ème}

Classement : P

Section : Boulanger(ère)/pâtissier(ère)

Intitulé : Gestion des matières premières. Fabrication et vente de produits élaborés de boulangerie, de pâtisserie et de produits élémentaires de chocolaterie, de confiserie et de glacerie avec vente.

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 2

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.2/1.2.2/1.2.4/1.2.8/1.2.9/2.1.1/2.1.2/2.1.3/2.1.4/2.1.6/2.1.7/2.1.8/2.9.9/2.1.10/2.1.11/2.1.12/2.1.13/
2.2.1/2.2.2/2.2.3/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.8/2.2.9/2.2.10/2.2.11/2.2.12/2.2.13/2.2.15/2.2.16/2.2.17/3.1.2/3.1.3/
/3.1.4/3.1.6/3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.2.6/3.2.7/3.3.1/3.3.2/3.3.4/3.3.5/3.3.6/3.4.1/
3.5.1/3.5.2/5.2.4/5.5/6.1.1/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.1.5/6.1.6/6.1.7/6.2.1/6.2.2/6.2.3/6.2.4/6.4.1/6.5.1/6.5.2/6.6.1
6.6.2/6.6.3/6.6.5/6.7.1/6.7.2/6.7.3/6.8.26.8.3/6.8.4/6.8.5/6.9.2/7.1.1/7.1.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/7.1.6/7.2.1/
8.3.1/8.4.1/8.4.3/8.5.1/8.5.3/10.3.1/13.3.1/13.3.3/13.3.5/13.3.6/13.3.9/13.3.10/13.3.11/13.3.12/13.3.13/
13.3.14/13.3.15/13.3.16/13.3.17/13.3.19/13.3.20/13.3.21/13.3.22/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle:

Vous êtes engagés en tant qu'ouvrier dans la boulangerie/pâtisserie « Le Javanais », il vous est demandé d'effectuer l'inventaire des matières premières nécessaires que vous commandez, réceptionnez et rangez afin de réaliser les commandes suivantes :

- un client a commandé un « buffet petit déjeuner » pour 12 personnes, vous lui avez conseillé une gamme de petits pains, de produits croquants, de couques levées feuilletées et de brioches. Il commande aussi 12 vidés feuilletés.
- vous produisez également pour un autre client qui fête son anniversaire, 6 entremets glacés individuels, 6 croûtes aux fruits et un gâteau « bavarois/mousse » pour 12 personnes avec un décor en chocolat qui représente une locomotive, que vous lui avez suggéré lors du passage de sa commande.
- Vous réalisez aussi un plateau de pâtes de fruits assortis pour 6 personnes.

Vous réalisez la vente.

Vous effectuez la remise en ordre

3. Invariants :

- Produits élaborés de boulangerie et pâtisserie fines
- Produits élémentaires de chocolaterie, de confiserie et de glacerie
- Gestion des matières premières
- Production attachée à un thème et/ou événementielle
- Vente
- Utilisation de fiches techniques
- Rédaction du bordereau
- Qualité et conformité du produit
- Législation en vigueur

4. Paramètres (variables) :

- Types de produits
- Thématique
- Quantité à produire

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève) :

Eléments nécessaires à la rédaction des bordereaux de fabrication.

6. Consignes :

➤ **tâche à effectuer et production attendue (théorique et/ou pratique)**

Après l'approvisionnement des marchandises, vous confectionnez, dans les règles de l'art, tous les produits selon les techniques appropriées et vous procédez à la vente.

➤ **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**

- Respecter le ROA
- Travailler dans un souci d'économie
- Respecter le temps imparti
- Analyser les problèmes et remédier
- Respecter les normes en vigueur
- Respecter la conformité ses produits

➤ **matériel mis à disposition des élèves**

- Atelier avec gros matériel et petit matériel spécifique
- Denrées en vrac

➤ **temps accordé pour la réalisation du travail**

- mise en place/ préparation : 4X50 min
- boulangerie : 8X50 min
- pâtisserie : 8X 50 min
- chocolaterie, confiserie, glacerie : 4x50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP boulangerie

Classement : P

Niveau : 6^e

Intitulé : Gestion des matières premières. Fabrication et vente de produits élaborés de boulangerie, de pâtisserie et de produits élémentaires de chocolaterie, de confiserie et de glacerie avec vente.

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC 2

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures d'ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne et à la commande des clients La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les éléments nécessaires à la rédaction du bordereau de fabrication ont été réunis Le dossier est réalisé selon les critères définis	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre, en particulier : - les fiches techniques sont respectées - la production est conforme - la vente est réalisée Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée Les « codes produits » sont utilisés. Ex : farine type 12/680... Les pictos, logos sont décodés Le bordereau est lisible La commande a fait l'objet d'une attention particulière La production est soignée La production est conforme	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)a
présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

En vigueur à la date d'approbation par le PO